LA
BONNE MÉNAGÈRE

Notions d'Economie Domestique et d'Agriculture
à l'usage des jeunes filles des écoles rurales
de la province de Québec.



PUBLIÉ PAR LE
DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

LA BONNE MÉNAGÈRE

LA

BONNE MÉNAGÈRE

Notions d'Economie Domestique et d'Agriculture
à l'usage des jeunes filles des écoles rurales
de la province de Québec.



PUBLIÉ PAR LE
DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

PRÉFACE

Ce petit livre est spécialement destiné aux institutrices et aux jeunes filles des écoles de nos campagnes.

Il n'a nullement l'ambition d'être un traité complet d'économie domestique et d'agriculture. Loin de là, il ne se présente que pour mettre sous les yeux de ses lecteurs quelques notions des devoirs multiples et importants que doit remplir la femme d'ordre, intelligente, la mère chrétienne, digne du beau nom de cultivatrice.

Que les jeunes filles étudient ces pages sous la direction de leurs excellentes maîtresses non pas comme une leçon ennuyeuse que l'on apprend machinalement de mémoire, souvent sans en pénétrer le fond, mais qu'elles travaillent avec intelligence, avec goût, cherchant moins à retenir la lettre et le mot qu'à en approfondir le sens et la portée, afin de bien retenir les vérités qui leur sont enseignées.

S'il est vrai que ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement, il n'est pas moins vrai aussi que, dans la vie, l'on conserve toujours du goût pour ce que l'on a appris à aimer dans son enfance.

Les connaissances auxquelles l'enfant s'est initié sur les bancs de l'école lui resteront toujours chères, surtout si, en même temps qu'il a reçu l'enseignement, on a fait naître en lui l'amour des choses qu'on lui apprend à connaître.

Trop souvent, nos jeunes gens et nos jeunes filles, à peine sortis de l'école, ne demandent qu'à émigrer vers les villes. Ils ne connaissent certes pas les ennuis et les dangers de l'existence qu'ils envient, mais comme ils n'ont pas non plus appris à apprécier les avantages de la vie des champs, ils n'y voient guère que des inconvénients et leur jeune imagination les porte naturellement vers l'inconnu, toujours plus alléchant, mais qui ne leur réservera peut être que des déboires.

Si les enfants avaient appris, dès l'école, à bien juger des avantages de la campagne, si, en particulier, les jeunes filles se rendaient bien compte du rôle noble et sacré que joue la "bonne ménagère" dans la ferme, ni les unes ni les autres ne voudraient abandonner les champs de leur enfance pour leur préférer l'atmosphère viciée des villes.

Jeunes filles auxquelles ce petit livre est dédié, étudiez-le donc sous la direction de vos maîtresses et chaque jour dans vos demeures sous la surveillance de vos parents, faites quelques ap-

plications pratiques de ce que vous aurez appris.

Vous vous initierez ainsi non seulement aux travaux que vous aurez à faire plus tard, mais vous saurez bientôt mieux comprendre le rôle important auquel la Providence vous a destinées, et, en l'aimant dès votre enfance, vous ne voudrez pas plus tard l'abandonner pour courir après l'inconnu.

PREMIÈRE PARTIE

Le Ménage et la Ménagère

PREMIÈRE LEÇON

PRELIMINAIRES

1.—La profession d'agriculteur est la plus ancienne, la plus utile et la plus moralisatrice des professions.

a) C'est la plus ancienne: n'est-ce point, en effet que les premiers hommes, les Patriarches, étaient tous laboureurs ou pasteurs.

b) C'est la plus utile: n'est-ce point, en effet, l'agriculteur qui procure le pain, c'est-à-dire la nourriture par excellence, à ses semblables ?

c) C'est la plus moralisatrice, car la simplicité de la vie rurale, le spectacle de la nature et le besoin de la protection de Dieu, maître du soleil et des éléments, élèvent naturellement vers le Créateur l'âme de l'agriculteur.

2. Le soin d'exécuter ou de diriger les grands travaux d'exploitation que comporte la profession agricole (semences, plantations, récoltes) incombe sans doute à l'homme. Mais

celui-ci a le droit de chercher dans la femme en même temps qu'une compagne, une collaboratrice qui le seconde avec activité et dévouement, une conseillère intelligente et expérimentée.

Tout en restant modeste et discret, le rôle d'une femme peut et doit être, dans une ferme, considérable.

3. La tenue du ménage lui revient de plein droit ; le soin et l'éducation des petits êtres que Dieu lui a confiés, également.

Heureux celui qui a trouvé l'auxiliaire courageuses qui les suppléera en toutes circonstances, l'entourant de son affection et de son aide dans la bonne et dans la mauvaise fortune, soutenue par la pensée du devoir qu'elle a l'austère et douce mission de remplir.

Questionnaire

1.—Quels sont les caractères de la profession agricole?
2.—Quel est le rôle de la femme de l'agriculteur?
3.—Quel est, d'une manière générale, le devoir de la femme de l'agriculteur?

Rédaction

Une de vos amies, sortie de l'école depuis peu, vous a écrit qu'elle se croit trop délicate pour les travaux des champs, et qu'elle préfèrerait aller gagner sa vie à la ville, comme couturière, lingère ou modiste.—Répondez à sa lettre en essayant de lui faire comprendre que la vie des champs, au grand air, vaut mieux pour sa santé que le travail étiolant des grandes villes.

2e LEÇON

La bonne ménagère

1. Les qualités de la bonne ménagère sont: l'activité, l'ordre, la propreté, l'économie, la vigilance.—Ajoutons que l'un de ces premiers devoirs est de former ses enfants à la pratique des mêmes vertus.

2. La bonne ménagère sera active. L'activité consiste à faire vite et bien tout ce que l'on a à faire.

3. La bonne ménagère aura de l'ordre.—Avoir de l'ordre, c'est mettre chaque chose à sa place et faire chaque chose en son temps.

4. La propreté sera le souci constant de la bonne ménagère. Elle doit chercher à la faire régner partout: dans les personnes d'abord, dans les vêtements ensuite; dans la tenue de la maison où les parquets doivent être balayés et souvent lavés à grande eau, et les meubles débarrassés de la poussière qui les envahit; dans les environs de la ferme enfin, et spécialement dans la cour d'où elle fera proscrire les fosses à purin qui risquent d'être des foyers d'infection, et les amoncellements de détritus.—Une maison propre est bien près d'être, par ce seul fait, une maison gaie. Retenu par un intérieur agréable, le chef de la maison sera moins tenté d'aller chercher au dehors des distractions toujours coûteuses et souvent démoralisatrices.

5. L'économie est l'un des principaux éléments de prospérité d'une ferme. Elle con-

siste à n'user des choses qu'à propos. Mieux que personne la fermière chargée des dépenses courantes est à même de pratiquer l'économie. Celle-ci ne doit d'ailleurs jamais dégénérer en avarice.

6. La bonne ménagère voudra former ses enfants, et surtout ses filles, à la pratique de toutes ces vertus. Elle les initiera jeunes encore aux travaux du ménage ; elle se fera accompagner par elles à la laiterie et au jardin ; elle leur apprendra à coudre pour entretenir le linge de famille ou augmenter les trousseaux de la maison ; bref, par ses leçons et surtout par son exemple de tous les instants, elle s'efforcera de faire d'elle ce qu'elle est elle-même : une vaillante et bonne fermière.

Questionnaire

1.—Quelles sont les qualités de la bonne ménagère?
2.—Parlez de l'activité.
3.—De l'ordre.
4.—De la propreté.
5.—De l'économie.
6.—Comment la fermière devra-t-elle préparer et initier ses filles à la pratique de leurs futurs devoirs?

Rédaction

Une jeune fille écrit à une amie pour lui expliquer que sa mère la met au courant des divers détails du ménage et de la tenue de la ferme. Dites le plaisir que cette jeune fille éprouve à s'initier ainsi peu à peu aux devoirs de sa profession, et le désir qu'elle a de profiter des leçons que lui donne graduellement son excellente mère.

Problème

Une fermière est allée au marché de la ville voisine et y a vendu 4 paires de poulets à 65 cents la paire ; 2

lapins à 35 cents l'un et 30 cents l'autre; enfin, cinq douzaine d'oeufs qui lui ont été payés 14 cents chacune, et vingt choux à raison de 2 cents l'unité. Quelle somme a retirée la fermière de ces différentes ventes?

3e LEÇON

La bonne ménagère

1. La femme, bonne ménagère, doit enseigner à ses enfants les dangers du luxe.

L'enfant qui s'habitue dans sa jeunesse à ne se voir rien refuser, devient plus exigeant avec l'âge.

2. Dans l'adolescence, il exigera de ses parents la satisfaction de caprices au-dessus de leurs moyens. Le jeune homme voudra posséder cheval et voiture et la jeune fille, loin de rester modeste, demandera des toilettes qui ne sont pas en rapport avec la condition qu'elle occupera plus tard.

Le jeune homme et la jeune fille se marient.

C'est alors qu'il faudra mettre en pratique les vertus acquises dans leur bas âge. Sinon, ils seront les victimes des défauts contractés.

3. Le mari, qui jusqu'alors n'a pas connu le prix de l'argent, ne saura pas modifier ses goûts et il dépensera sans compter pour imiter, par un faux esprit de vanité ,ceux qui vivent largement. Il voudra figurer.

4. La jeune femme restera fière, aimera la toilette et au lieu de surveiller, avec une jalou-

se économie, les revenus de la ferme et d'en faire un emploi judicieux, elle ne se trouvera jamais assez richement habillée. Elle dépensera pour elle et ses enfants, engendrant bientôt la gêne dans la famille, qui dans quelque temps sera réduite à tomber dans la misère.

5. La bonne ménagère doit donc élever ses enfants modestement, leur faire comprendre les sacrifices que les parents s'imposent et les habituer à hair le luxe comme la source des malheurs qui fondent sur les cultivateurs.

Questionnaire

1.—Que devient l'enfant auquel la mère n'a su rien refuser?
2.—Que demandera-t-il dans l'adolescence?
3.—Quelle sera la conduite du mari?
4.—Que fera la jeune mère de famille?
5.—Comment la femme de ménage doit-elle élever ses enfants?

Rédaction

Une jeune fille écrit à une amie pour lui montrer les dangers du luxe dans les campagnes.

4e LEÇON

La journée de la femme du cultivateur

1. Dans la ferme la fermière est sur pied de grand matin.—Sa prière faite, elle prépare le déjeuner et va traire les vaches auxquelles elle donne ou fait donner leur première ration.

Le déjeuner des travailleurs doit être sain et abondant, car ils vont dépenser des forces.

On ne saurait trop regretter d'avoir vu le thé se substituer dans nos campagnes à la bonne soupe qui, constituant un aliment complet et de digestion facile, soutenait les agriculteurs dans leur rude travail.

2. Les travailleurs partis pour les champs, la ménagère préside au lever de sa petite famille. Elle surveille leur toilette qui ne doit pas être superficielle ; elle leur fait faire leur prière du matin, les fait déjeuner, puis surveille leur départ pour l'école. Elle ne cèdera jamais au caprice du petit paresseux qui préfèrerait rester à la maison.—Quant au choix de l'école c'est à celle où on leur enseigne à aimer et à craindre Dieu, et à remplir leurs devoirs envers leurs parents, que la bonne ménagère devra, en conscience, envoyer ses enfants.

3. Les cultivateurs prennent en général trois repas par jour: le premier vers 7 heures du matin, le second à midi et le troisième vers 6½ heures du soir.

Dans la saison des récoltes, ce dernier se prend plus tard et les travailleurs font alors vers 4 heures un goûter.

4. Dans nos campagnes, les mets les plus ordinaires sont la soupe aux pois, le lard, le jambon, les légumes frais ou en conserves, les oeufs. Suivant ses moyens, la femme de ménage doit s'appliquer à bien préparer sinon à varier les mets qu'elle place sur la table.

5. L'après-midi, elle, sera prise par les travaux de couture (entretien du linge, réparation de vêtements), les travaux de propreté dans la

maison. Dans la saison, elle s'occupera du jardin.

6. Le cultivateur quitte les champs lorsque la nuit arrive.—Fixée sur l'heure de son retour, la fermière prendra ses mesures pour qu'en arrivant il trouve le repas préparé. Comme on l'a dit très justement, les mets doivent attendre les travailleurs et non être attendus par eux.

7. La veillée ne se prolonge guère dans les fermes. Chacun a hâte de goûter, sans tarder, un repos bien mérité. La fermière devra alors rappeler à tous que c'est le moment de demander à Dieu de bénir les travaux de la journée, et de protéger le repos de sa famille.—Une prière fervente sera le meilleur couronnement d'une bonne journée de labeur.

Questionnaire

1.—Que doit faire la bonne ménagère à son réveil?
2.—Que fait-elle pour ses enfants?
3.—Combien de repas le cultivateur prend-il par jour? Quand?
4.—Quels sont les mets ordinaires?
5.—Dire ce que la mère de famille doit faire l'après-midi?
6.—Quand doit-elle préparer le souper?
7.—Quels sont ses derniers devoirs de la journée?

Rédaction

Raconter l'emploi que fait de son temps une bonne fermière dans le cours d'une journée. Parler surtout des travaux de l'intérieur de la maison.

———

5e LEÇON

Le ménage

1. La tenue du ménage, voilà où doit, avant tout autre objet, s'exercer l'activité de la ménagère.—Là, mieux que partout ailleurs, apparaîtront les qualités de la femme soigneuse, rangée, amie de la propreté. Un ménage bien tenu dénote un intérieur agréable et gai.

2. La propreté du logement et des meubles est le premier élément de la tenue du ménage. —Un meuble paraît toujours beau, si vieux soit-il, lorsqu'il reluit sous le chiffon qui en a chassé la poussière ; la plus modeste chaumière est plaisante lorsqu'elle respire la propreté.

3. Le mobilier de chaque chambre doit se composer d'un lit; d'une table de nuit; d'armoires ou garde-robes pour les vêtements et pour le linge; d'une commode à la rigueur; d'une table et de chaises. Evitez comme on le fait trop souvent dans nos campagnes de suspendre les vêtements à un râtelier, simplement recouverts d'un rideau. La poussière les atteint trop facilement et les dégrade.—Dans la cuisine, qu'il faut blanchir à la chaux au moins une fois l'an, doivent se trouver la table où l'on prend les repas. des chaises ou des bancs, un bahut ou un placard. Il est cependant très commun de trouver la salle à manger séparée de la cuisine.—La batterie de cuisine est pendue à des crochets fixés au mur ou dans un placard.

Questionnaire

1.—Du rôle de la fermière dans la tenue du ménage.
2.—Que suppose la tenue du ménage?
3.—Parlez du mobilier de chaque chambre;—de la cuisine?

Rédaction

1.—Faites la description de votre chambrette de jeune fille, telle du moins que vous désireriez pouvoir l'aménager.
2.—Comment installerez-vous votre cuisine lorsque vous serez à la tête d'une ferme?

6e LEÇON

Le ménage (suite).

1. Un placard avec étagères, dans la cuisine, renfermera les soupières, les assiettes, les plats, les verres ainsi que les bouteilles et les carafes ou pots à l'eau.

2. L'usage des chaudrons de cuivre diminue dans nos campagnes à cause du danger qu'ils peuvent faire courir, et des récurages fréquents qu'ils exigent si l'on ne veut pas les laisser envahir par le vert-de-gris qui est un poison. On les nettoie avec du tripoli. L'on se sert plus généralement d'ustensiles en fer émaillé ou en fonte.

3. Il vaut mieux se servir de chaudrons en fonte qui se récurent avec de la cendre et de l'eau chaude, au moyen de bouchons de paille ou de brosses.—Même procédé pour maintenir en état de propreté les autres ustensiles de ménage en métal.

4. Les assiettes et les plats dont on s'est servi, les pots à lait, sont nettoyés fréquemment avec de l'eau bouillante. Sans ce nettoyage, ils communiqueraient un goût d'aigre aux aliments et aux boissons que l'on y mettrait.— Le blanc d'Espagne légèrement mouillé et appliqué sur l'argenterie, au moyen d'un linge doux et frotté jusqu'à ce qu'il soit sec, est le meilleur moyen de rendre l'argenterie brillante. La plupart des autres poudres que l'on vante ont pour inconvénient de la rayer plus ou moins.

Quelquefois l'argenterie est tachée ou noircie par des émanations sulfureuses. Les jaunes d'oeufs qui contiennent beaucoup de souffre ont notamment cette propriété. Quelques livres de recettes recommandent de frotter l'argenterie ainsi tachée avec de la suie ; mais la suie n'a aucune action chimique sur ces taches sulfureuse, elle ne les enlève que par le frottement, en rayant le métal et en lui ôtant son brillant. Il vaut donc mieux frotter un peu plus longtemps dans ces endroits tachés avec le blanc d'Espagne qui ne raie point, et la tache disparaîtra.

Questionnaire

1.—Où sont placées, dans la cuisine, les différentes pièces de vaisselle?

2.—Comment entretient-on les chaudrons de cuivre?

3.—De l'usage des chaudrons en fonte et des instruments d'étain?

4.—Comment nettoie-t-on la vaisselle?

Rédaction

1.—Comment entendez-vous le nettoyage à fond de votre maison?—Comment vous y prendrez-vous pour le faire?—Et en dehors de cette opération extraordinaire, comment vous arrangerez-vous pour que votre maison soit toujours en état de propreté?

2.—Racontez comment vous vous y prenez pour assurer l'entretien des meubles de la maison et de la batterie de cuisine?

7e LEÇON

La cuisine de la ménagère

1. La frugalité bien connue de la nourriture de l'agriculteur ne signifie pas que cette nourriture ne doive pas être bien préparée et très nourrissante.—La ménagère doit également viser à faire une cuisine appétissante et économique. Voilà pourquoi il est bon que les jeunes filles reçoivent quelques notions de cuisine.

2. Le principal aliment de l'homme, c'est le pain.

On le faisait beaucoup autrefois dans les campagnes. Aujourd'hui, on s'adresse surtout au boulanger.—Il faut recommander aux cultivateurs l'usage du pain de ménage, qui est plus nourissant que le pain blanc et par conséquent, répare mieux les forces épuisées par le travail.

3. Le pain ne constitue pas le seul aliment bouilli, soit en sauce.—La viande rôtie sur la graisse, le fromage, le lait, le miel, le sirop

d'érable et les légumes lui sont, dans la nutrition, d'utiles et indispensables auxiliaires.

4. La viande se mange soit en rôti, soit en bouilli, soit en sauce—La viande rôtie sur le gril où dans la poêle est à coup sûr plus nourrissante; en la faisant bouillir on obtient d'excellent potage, mais l'ébullition sépare précisément de la viande les éléments nutritifs qu'elle contient. Pour les travailleurs, la meilleure façon de préparer la viande, c'est de l'entourer d'une sauce et de légumes.—On peut faire une série de plats variés et économiques.

Questionnaire

1.—Pourquoi les jeunes filles de la campagne doivent-elles apprendre à faire la cuisine?

2.—Quel est le principal aliment? Parlez du pain de ménage?

3.—Le pain seul constituerait-il une nourriture suffisante?

4.—Sous quelle forme se mange la viande?

Rédaction

Raconter quels sont les principaux mets que l'on mange dans les campagnes et les diverses manières de les préparer.

8e LEÇON

La cuisine de la ménagère (suite)

1. La cuisine courante connaît deux sauces principales: la sauce blanche et la sauce au roux, ou sauce rousse.

2. "Pour faire un roux, toute ménagère

doit savoir qu'elle doit avant tout faire roussir le beurre auquel on joint un peu de farine que l'on délaye avec la quantité d'eau tiède nécessaire pour obtenir ce que l'on veut de sauce. On laisse le tout bouillir assez longtemps avec la viande ou sans la viande.

"Si la viande est crue, il faut avant de la jeter dans cette sauce la faire passer dans le beurre ou la graisse. Avec la sauce au roux, on fait le plat connu sous le nom de ragoût. Il se fait avec de la viande cuite ou crue, à laquelle on ajoute des pommes de terre, oignons, carottes, haricots verts. Mettez un peu de lard, le ragoût n'en sera que plus goûté.

3. "La sauce au blanc se fait de la même façon que la sauce au roux, mais avec le beurre non roussi." Cette sauce convient à tous les légumes cuits à l'eau.

4. A l'une ou l'autre de ces sauces peuvent être apprêtées les viandes ordinaires: viandes de boeuf, de veau, de mouton, de porc.

La viande de boeuf fait un bouillon excellent. Rôtie ou cuite à la casserole et entourée de légumes, elle est plus nourrissante qu'aucune autre.

Un plat avantageux est celui connu sous le nom de ragoût, haricot de mouton; il est formé des déchets de côtelettes ou de parties inférieures du mouton. On l'agrémente de pommes de terre que l'on fait cuire en même temps.

5. La viande par excellence du ménage rural (car la consommation habituelle de la viande de boucherie "coûterait trop cher", comme on dit dans nos campagnes), c'est la

viande de porc fraîche ou salée, surtout salée. Dans la plupart de nos fermes, on engraisse pendant l'année et l'on tue à l'automne un ou plusieurs porcs.— Que la ménagère réserve toujours une bonne quantité de ce produit si économique et si précieux pour l'alimentation domestique. Quel plat est plus appétissant que le jambon bouilli entouré de choux ou de pommes de terre, ou avec des oeufs sur le plat ou en omelette?

6.—*Poisson.*—Dans nos pays on fait généralement cuire les poissons frais au four ou dans la poêle.—C'est de cette manière que l'on prépare aussi la morue sèche qui aura dû être mise à dessaller dans l'eau vingt-quatre heures avant sa cuisson.—On la sert aussi très souvent à la sauce blanche avec des pommes de terre.

Questionnaire

1.—Combien y a-t-il de sortes de sauces?
2.—Comment se fait la sauce blanche?
4.—Quelles sont les viandes ordinaires? Parlez de certains plats.
5.—Quelle est la viande la plus employée à la ferme?
6.—Comment prépare-t-on les poissons frais?—La morue salée?

Rédaction

1.—Comment vous y prendrez-vous pour faire la cuisine de la ferme? Pensez-vous qu'il vous sera facile de concilier ce double désir: économiser autant que possible; donner une nourriture très réparatrice aux travaux?

2.—Dites ce que vous-savez du cochon. Où l'élève-t-on? De quoi se nourrit-il? Quels sont ses instincts? —N'est-il pas, pour l'alimentation de la ferme, une précieuse ressource?

9e LEÇON

La cuisine de la ménagère (suite)

1. Les légumes et les fruits peuvent jouer un grand rôle dans la cuisine et spécialement dans la cuisine de la ferme. On les mange soit frais, soit en conserve.

2. Certains légumes doivent être consommés sans retard, telles les salades. Il y a deux sortes de salades ; salade de jardins (laitue, chicorée, céleri, etc.), et salades des champs (dents de lion, cresson, etc.) Il sera bon d'habituer les enfants à cueillir ces dernières : ils apporteront ainsi au repas un appoint très sain et point coûteux. Toutes les salades se préparent avec un mélange de vinaigre, d'huile, de poivre et de sel, toutefois on les consomme souvent sans aucun assaisonnement ou avec du vinaigre seulement.

3. D'autres légumes sont susceptibles de se conserver un temps plus ou moins long sans perdre leur fraîcheur. Tels sont les cacarottes, les navets, les choux, les pommes de terre surtout, les haricots, etc.

4. On appelle conserve les aliments auxquels il faut faire subir, pour les conserver, une préparation qui prévient chez eux toute fermentation. Cette préparation consiste à les faire bouillir. On les enferme ensuite dans des flacons privés d'air.

5. Une des principales conserves est celle qui est connue sous le nom de coulis de tomates, et qui constitue une sauce excellente

dont on peut entourer la viande et la morue. On la prépare en faisant bouillir dans l'eau une certaine quantité de tomates bien rouges. Lorsqu'elles sont cuites, on les écrase sur un tamis et l'on met dans les bouteilles la purée ainsi obtenue. Les bouteilles doivent être solidement bouchées ; puis on les met dans un chaudron où l'on fait bouillir de l'eau. Après deux heures d'ébullition, on peut retirer les bouteilles de ce bain-marie.—Les bouteilles doivent être en verre épais et solide si on ne veut pas s'exposer à les voir briser pendant la cuisson.

6. Les fruits se conservent ou dans de l'eau-de-vie, ou séchés, ou cuits avec du sucre. Dans ce dernier cas, ils constituent ce qu'on appelle confitures. Pour les confitures appelées gelées (groseilles, pêches, prunes, pommes), le poids du sucre doit être égal au poids des fruits. Pour les autres confitures, le poids du sucre doit être égal à la moitié du poids des fruits.

7. On conserve les cornichons en les piquant d'abord avec une épingle pour leur faire perdre leur eau. Ils sont salés ensuite, et vingt-quatre heures après cette opération mis dans un flacon rempli de vinaigre et fermé hermétiquement.

Divers procédés pour conserver certains aliments autres que des légumes.—Les viandes se conservent dans le sel. On les appelle alors salaisons.—Les oeufs se conservent dans de l'eau de chaux. (Les oeufs sont, avec le pois-

son et les légumes, la ressource des jours maigres.)

—Le beurre, fortement salé, se conserve enfermé dans des vases de grès ou des barils. Beaucoup de personnes le placent dans la saumure.

Questionnaire

1.—Sous quelle forme mange-t-on les fruits et les légumes?

2.—Y a-t-il des légumes qui doivent être consommés sans retard?—Citez un exemple.

3.—D'autres légumes conservent-ils leur fraîcheur pendant un temps plus ou moins long?

5.—Comment se prépare la conserve ou coulis de tomates?

6.—Comment se conservent les fruits?

7.—Comment se conservent les cornichons?

8.—Connaissez-vous divers procédés pour conserver certains aliments autres que les légumes?

Rédaction

Dites à une amie ce que l'on entend par conserves, leur but, et comment on prépare les principales.

10e LEÇON

La cuisine de la ménagère (suite)

1.—*Soupe aux choux.*—Il faut, pour les différentes sortes de soupes dont il est ici question, mettre la viande quand l'eau bout et ne mettre les choux qu'après cela. On laisse mitonner la soupe lentement, pour n'avoir pas à y ajouter : l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût. L'on

y met des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout autant qu'il faut.

2.—*Soupe au riz.*—On ne met la viande que quand l'eau bout, il est à remarquer que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On peut y mettre des oignons et des herbes, mais le riz ne doit être mis quand le bouillon de la soupe est bon, c'est-à-dire lorsque la viande est à peu près cuite. Une des meilleures viandes pour faire la soupe au riz, c'est la volaille.

3.—*Soupe à l'oignon.*—On fait frire des oignons dans du beurre ou de la graisse, puis on met le pain tranché bien fin dans les oignons, afin qu'il sèche un peu et en prenne le goût avant de le jeter dans l'eau bouillante.

4.—*Soupe au jarret de boeuf.*—Coupez le jarret par morceaux, faites-le revenir dans le chaudron avec des épices à votre goût, un demiard d'eau, trois oignons, carottes, quelques têtes de poivre rond. Remuez jusqu'à ce que le tout devienne un peu brun ; ajoutez un quarteron de farine blanche, tournez encore, puis ajoutez trois pintes d'eau et plus au besoin.

5.—*De la soupe aux , ois.*—Si les pois cuisent facilement, on les met à l'eau chaude. Mais il faut en général les mettre à l'eau froide et même il est nécessaire de les faire tremper dès la veille. L'on met dans le chaudron, qui sert à faire la soupe, assez d'eau pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle mitonne. Le lard et les pois

se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la laisse bouillir doucement, en prenant garde que rien ne colle au fond du chaudron ; ce qui lui donne un mauvais goût.

Questionnaire

1.—Qus savez-vous de la soupe aux choux?
2.—Que savez-vous de la soupe au riz?
3.—Que savez-vous de la soupe à l'oignon?
4.—Que savez-vous de la soupe à la queue de boeuf?
5.—Que savez-vous de la soupe aux pois?

Rédaction

Dire ce que vous savez des principales soupes et comment elles se font.

11e LEÇON

La cuisine de la ménagère (suite)

1. Quand on veut servir du poisson, il est essentiel, avant tout, de le bien **choisir.**

Morue.—Les ouies doivent être bien rouges ; la morue doit être bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, et les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est point bonne.

2.—*Saumon.*—S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouies particulièrement, les écailles brillantes et le tout ensemble très ferme.

3.—*Alose.*—Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans le mois de mai et juin.

4.—*Maquereau.*—Sa saison est dans les mois de mai, juin et juillet. Comme ce poisson est très tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

5. *Truite.*—Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous en achetez, faites attention à ce que les ouies soit rouges et difficiles à ouvrir, les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans les mois de juillet, août et septembre.

6.—*Homards.*—S'il y a pas longtemps qu'ils ont été pris, les serres auront une forte motion si vous mettez votre doigt sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus petit, mais sa chair est la plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut connaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

En règle générale il faut s'assurer que le poisson est très frais.

Questionnaire

1.—Dites ce que vous savez quant au choix à faire pour la morue?

2.—Dites ce que vous savez quant au choix à faire pour le saumon?

3.—Dites ce que vous savez quant au choix à faire pour l'alose.

4.—Dites ce que vous savez quant au choix à faire pour le maquereau?

5.—Dites ce que vous savez quant au choix a faire pour la truite?

6.—Dites ce que vous savez quant au choix à faire pour les homards?

Rédaction

Quelles sont les conditions générales pour que le poisson soit bon?—En quelle saison trouve-t-on l'alose et la truite et le maquereau?

12e LEÇON

La cuisine de la ménagère (suite)

1.—Quelque robuste et peu habitué aux douceurs que soit l'homme des champs il n'en est pas moins sensibles aux prévenances que l'homme des villes. Il aimera un peu de changement dans sa nourriture et son estomac ne s'en portera que mieux.

Il est d'ailleurs quantité de petits mets que la bonne ménagère peut faire et à peu de frais.

2.—*Tarte aux fruits* (entremets).—Prenez de la pâte brisée, étendez-la assez mince sur une tourtière saupoudrée de farine, relevez les bords de la pâte et façonnez-les, dorez et mettez au four en ayant soin de piquer le fond pour éviter les boursoufflures de la pâte.

Quoique la pâte soit plus croustillante lorsqu'elle est cuite sans les fruits, on les place généralement dedans pour la mettre au four. Nous donnons ci-dessous quelques indications sur la manière d'employer les différents fruits.

3.—*Groseilles à maquereaux vertes.*—Prenez des groseilles vertes, épluchez-les en ôtant les petites queues et les ombilics, garnissez-en votre tourte, couvrez d'une couche

de sucre en poudre et faites cuire. Sous le nom de tarte de *gooseberries*, cette pâtisserie se mange beaucoup en Angleterre.

Les *pêches*, les *abricots*, les *prunes*, se mettent en entier ou plutôt coupés par moitié, après en avoir ôté les noyaux. On ôte aussi les noyaux des *cerises* et de plus on leur enlève la queue, puis on les serre bien l'un contre l'autre. Les *poires* se pèlent avec soin et se dressent entières, la queue en haut. Les *fraises et framboises* se servent entières, mais on les emploie crues et on ne les place dans la tourte que lorsqu'elle est sortie du four ; on verse dessus comme sur les autres fruits un sirop fait avec du sucre et du vin. Les *pommes* se coupent en rondelles assez minces que l'on superpose en les échelonnant les unes sur les autres de façon à couvrir tout le fond de la tourte ; cette nouvelle manière d'employer les pommes est bien supérieure à celle qui consistait à les mettre en compotes.

4. On peut aussi remplir les tourtes de fruits mis en compotes, mais on ne les garnit que lorsqu'elles sont cuites.

Lorsqu'on n'a plus de fruits, on peut employer des confitures, des gelées de cerises, groseilles, pommes, prunes, etc.

On fait cuire la pâtisserie, puis lorsqu'elle est refroidie on la garnit et on la recouvre d'un treillage de filets de pâte que l'on a disposé d'avance. Ce sont des bandelettes de pâtes se croisant, auxquelles on donne la forme et la grandeur nécessaire. On fait cuire ce grillage à feu doux et on le pose tout d'une pièce.

5.—*Flan*.—Mêlez dans une casserole trois cuillérées de farine avec autant d'oeufs, mouillez ensuite avec du lait, laissez cuire un quart d'heure, en remuant sans cesse votre préparation, ajoutez-y du sucre en quantité suffisante, et de la fleur d'oranger ou de la vanille.

6.—*Gâteau de Savoie*.—Prenez une demi-livre de sucre en poudre que vous mettez dans une terrine avec huit jaunes d'oeufs, joignez-y neuf ou dix onces de corn starch, mêlez bien. Mettez à part les blancs dans une autre terrine, et fouettez-les pendant une demi-heure. Lorsque votre neige de blancs d'oeufs sera parfaite, versez-la dans la terrine, mélangez le tout avec la spatule ou une cuillère, assez légèrement toutefois pour ne pas faire retomber la neige. Versez la pâte dans un moule qui a la forme d'un turban et que l'on graisse préalablement avec du beurre frais fondu. Vous mettrez ensuite votre moule dans un four médiocrement chaud ou sous le four de campagne.

On peut mêler à sa pâte du raisin de Corinthe, des pistaches, de la fleur d'oranger pralinée, des amandes douces hâchées, etc. On peut aussi glacer son biscuit au moyen d'un blanc d'oeuf battu avec une once de sucre en poudre. Appliquez votre glace avec un pinceau lorsque votre biscuit sera cuit, et laissez la sècher à une douce chaleur.

Questionnaire

1.—Faut-il varier la nourriture?
2.—Qu'est-ce qu'une tarte aux fruits?

3.—Citer les fruits qui peuvent servir à faire une tarte?
4.—Que savez-vous des compotes?
5.—Comment se fait le flan?
6.—Parlez du gâteau de savoie?

13e LECON

La cuisine de la ménagère (suite)

1.—*Compotes*.—On appelle compotes les confitures qui n'ont pas été amenées, par la cuisson, au point nécessaire pour se conserver.

Les fruits qui sont susceptibles d'être mis en compote sont les pommes, les poires, les cerises, les groseilles, les gadelles, les prunes, les abricots, les pêches, les fraises et les framboises.

2.—*Marmelades*.—On appelle marmelades des confitures liquides obtenues avec du sucre et des fruits à pulpe : leur consistance doit être à peu près celle du miel.

On fait des marmelades de pommes, d'abricots, de cerises, de prunes, etc.

3. Ne quittez pas les confitures quand elles sont sur le feu, et ayez une écumoire pour enlever de dessus l'écume au fur et à mesure qu'elle se forme.

Mettez les confitures chaudes dans les pots, et laissez-les découvertes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies. Taillez alors des ronds de papier blanc de la grandeur de l'ouverture de vos pots, trempez-les dans de

la bonne eau-de-vie et recouvrez-en la confiture. Couvrez ensuite vos pots d'un autre papier qui déborde et qui ne doit pas toucher à celui de dessous. Ficelez-les solidement, coupez d'une manière égale le papier qui déborde la ficelle ; écrivez l'espèce de confiture ainsi que l'année, et serrez-les en un lieu sec.

4.—*Aux fraises et aux framboises.*— Prenez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, poudrez le sucre sur les fraises par lits ; laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en brassant, écumez avec précaution, retirez-les après trente-cinq minutes : jugez si le sirop est pris et si les fraises ont bonne couleur.

Aux atacas.—Livre pour livre avec un peu d'eau. Faire cuire pendant une heure.

5.—*Gélatine.*—Prenez deux onces de gélatine, un peu moins d'une pinte d'eau ou de lait bouillant ; faites chauffer jusqu'à solution complète ; retirez du feu, ajoutez du sucre, des essences (orange, vanille) au goût et faites refroidir dans des moules.

On fait de très beaux plats de gelée de différentes couleurs et de différents goûts, en mettant dans un plat un lit de gélatine à l'eau, un second de gélatine au lait, dans laquelle on mélange quelques jaunes d'oeufs, quand on la retire du feu, puis un troisième de gélatine au lait sans oeufs. Il faut laisser prendre chaque lit de gelée avant d'ajouter le suivant, puis celui-ci doit être froid, sans être gelé, pour ne pas se mêler avec l'autre

lit, ainsi de suite jusqu'à la fin. Pour varier le goût, avec la couleur, on met des essences différentes dans chaque lit.

Nous pouvons faire des gélatines avec des fraises, framboises, groseilles, gadelles, rhubarbe, cerises de France, en procédant exactement comme la première, mettant les fruits dans l'eau bouillante et les faisant bouillir un quart d'heure ; puis coulez dans un linge.

1.—Qu'est-ce qu'une compote?
2.—Qu'appelle-t-on marmelade!
3.—Quelles sont les mesures à prendre pour conserver les confitures?
4.—Que savez-vous des confitures aux fraises, framboises, atacas?
5.—Parlez de l'utilisation de la gélatine?

Rédaction

Quels sont les principaux fruits qui entrent dans la fabrication des confitures? Comment conserve-t-on les confitures?

14e LECON

La lingerie et la ménagère

1. Comme la tenue du ménage, comme la cuisine, la préparation et l'entretien du linge sont l'apanage tout spécial de la ménagère et de ses filles. A elles de le laver, de le raccommoder, de le repasser ; à elles de confectionner les chemises, les tricots et les vêtements dont la famille a besoin.

2. C'est une grande économie pour un

ménage lorsque les femmes se chargent de faire les travaux de couture.

Il y a, dans la couture, quatre sortes de points, le point de devant ou coulé ; le point en arrière ; le point de marque et le point chaînette. Ces deux derniers sont employés surtout comme ornements.

3. Le tricot est l'ouvrage habituel de la ménagère lorsqu'elle n'a pas de travail spécial à faire. Le tricot s'apprend plus par la pratique que par la théorie. Tout ce qu'on peut en dire à ce dernier égard, c'est qu'il comporte deux sortes de mailles : maille droite et maille à l'envers ; et que les augmentations se font en tricotant deux mailles dans une ; les diminutions en tricotant deux mailles ensemble.

4. On fait appel au tricotage surtout pour la confection des bas ; on fait aussi de la même manière des vêtements chauds destinés à couvrir les épaules et la poitrine.—Le tricot est le premier ouvrage que l'on apprend aux jeunes filles ; c'est aussi le travail préféré des grand'mères, car il n'exige pas une attention soutenue et une grande acuité du regard.

5. La bonne ménagère réalisera une sérieuse économie en confectionnant elle-même, avec ses filles et ses servantes, si elle en a, les chemises, les caleçons et aussi les vêtements de la maison. Le travail ainsi fait sera bien supérieur à celui de la confection vendue, dont le marché n'est jamais qu'appa-

rent : ce qui ne vaut rien, en effet, coûte toujours trop cher.

8. Une bonne machine à coudre n'est pas déplacée dans une ferme. Elle a l'avantage de faire gagner beaucoup de temps et est appelée à rendre de tout autres services qu'un piano.

Questionnaire

1.—Le soin de la lingerie incombe-t-il à la ménagère?
2.—Est-il avantageux que les femmes se chargent, dans un ménage, des travaux de couture? Combien y a-t-il de sortes de points dans la couture?
3.—Parlez du tricot.
4 —Dans quels travaux intervient le tricotage ?
5.—La bonne ménagère doit-elle confectionner les effets de linge et de drap nécessaire dans la maison?—Pourquoi?
6.—L'acquisition d'une machine à coude est-elle à recommander dans une ferme?

Problème

La journée d'une couturière étant estimée, à la camgne, à 40 cents, il faut compter sur quinze journées par an pour mettre en état le linge et faire les vêtements nécessaires dans la maison. Depuis sa sortie de l'école, la jeune fille de la fermière s'est chargée de ce travail à la condition de recevoir la même somme. Elle se marie après onze ans. Combien a-t-elle économisé de ce chef?

15e LECON

La lingerie et la ménagère (suite)

1. Le raccommodage — opération importante entre toutes, car elle assure la durée et la conservation du linge — doit être précédé du lavage.

Le lavage du linge peut se réduire à un savonnage, après lequel on rince, on "rafraîchit" dans de l'eau propre les pièces ainsi nettoyées. Il peut être aussi plus complet. Après le lavage dont il vient d'être parlé, on met le linge dans une cuve, en commençant par les grosses pièces (draps de lit, par exemple), qui doivent être au fond, tandis que le petit linge est au-dessus. Un drap de lit grossier reçoit à la surface une couche de cendre que l'on arrose, de quart d'heure en quart d'heure, d'eau bouillante. Cette eau entraîne la potasse de la cendre dans le linge empilé, le traverse en le nettoyant, et s'écoule dans un récipient d'où elle retournera au chaudron pour y être tenue en ébulliton. Elle prend alors une teinte foncée c'est la lessive dont on se servira pour laver la vaisselle pendant plusieurs jours.

2. Ce second mode de lavage s'appelle la lessive... L'opération du coulage, pour peu que la cuve soit grande, ne peut guère durer moins de 10 à 12 heures.—Le lendemain, dès le matin, le linge est sorti de la cuve et rincé à grande eau, après avoir été légèrement savonné.—Le linge de corps et le linge fin sont encore passés au bleu, et l'on met à sécher.

3. Le linge sec est ramassé soigneusement. Les pièces à raccommoder sont mises à part ; les autres bien pliées, sont rangées dans les armoires ou les placards.

4. Le raccommodage peut consister en une reprise ou dans la pose d'une pièce.—D'une façon générale, " mettre une pièce,

c'est poser un morceau de toile, de coton, de drap sur l'endroit trop mauvais pour être reprisé. On pose le morceau dans le sens du fil droit, puis après l'avoir fixé (en le faufilant), on le coud tout autour et l'on achève par une couture rabattue."

5. " La reprise est pour les petites déchirures faites au linge ou aux vêtements ; elle se fait avec du coton, de la soie ou de la laine, suivant le tissu de la pièce à raccommoder. Bien repriser est un talent, et un talent assez rare.—Pour qu'une reprise soit bien, les fils doivent être jetés régulièrement, puis on les prend de deux fils en deux fils, passant l'aiguille tantôt en dessus tantôt en dessous, en contrariant.

6. On ne lave pas les vêtements de drap. On les nettoie en les frottant aux endroits tachés avec une brosse enduite soit de térébentine, soit de benzine, soit de gazoline, soit de savon noir.—On peut encore les faire teindre, s'ils sont malpropres.

Questionnaire

1.—Quelle opération doit procéder le raccommodage? Des différentes façons d'effectuer le lavage.

2.—Quelles sont les opérations de la lessive après le coulage?

3.—Que fait-on du linge sec?

4.—En quoi peut consister le raccommodage?

5.—Comment fait-on les reprises?

6.—Comment traite-t-on les effets de drap devenus trop sales?

Rédaction

Faites le tableau de la ferme lorsque, les travailleurs étant aux champs, et les travaux de propreté terminés,

vous cousez et réparez les vêtements, avec votre mère, devant la porte de la maison, à l'ombre, à la belle saison ; dans la cuisine l'hiver.—Dites avec quel plaisir vous écoutez la conversation tour à tour instrutcive et gaie,—toujours intéressante,— de votre mère.

16e LEÇON

La basse-cour de la ferme

1. On a eu raison de dire que la basse-cour est le trésor de la ménagère. Les produits de la basse-cour créent, en effet, à la



La poule

maison des ressources accessoires qui permettront mille acquisitions que l'on eût hésité à faire s'il avait fallu emprunter au fonds de roulement de l'exploitation.

2. La poule est la principale volatile de la basse-cour. Elle vit dans le poulailler, mais il est bon qu'en outre du poulailler elle ait un terrain, un emplacement pour prendre ses ébats.

3. La première qualité d'un poulailler, c'est d'être tenu très propre.—Il doit être, en outre, aéré de telle façon que la chaleur n'y soit pas étouffante en été,—En hiver, une bonne température est nécessaire pour activer la ponte.—La poule doit pouvoir sans effort atteindre son perchoir, ou son nid lorsqu'elle couve.—Si la poule est tenue enfermée dans le poulailler, il est recommandé de tenir à sa disposition une boîte contenant de la cendre (la cendre est plus propre que la poussière); elle pourra s'y rouler à son aise pour se débarrasser des insectes qu'elle a sur la peau.

4. Mais, comme il a été dit, la poule, pendant le jour, est mieux en liberté que renfermée. Elle éprouve du plaisir à glaner les insectes et les grains qu'elle trouve en abondance sur le sol; elle trouve aussi de l'herbe dont elle a besoin. Enfin vivant en plein air, elle sera moins exposée aux maladies contagieuses, qui se communiquent très rapidement dans le poulailler.

5. La poule donne des oeufs pendant huit mois et même plus si elle est tenue dans de bonnes conditions hygiéniques et bien nourrie. C'est ordinairement au printemps qu'elle demande à couver. La durée de l'incubation est de 21 jours. On ne doit faire couver que par de bonnes couveuses, reconnaissables à leurs

glousssements et à leur tranquilité sur les oeufs.

Il existe des appareils appelés couveuses artificielles dans lesquelles on peut faire éclore les oeufs en y maintenant, par l'eau ou l'air chaud, une température de 39 ou 41 degrés.

A partir du second jour de leur éclosion, on peut nourrir les poussins de mie de pain trempée dans du lait ou de débris d'oeufs durs; après quinze jours, de grains gonflés dans un peu d'eau tiède.

6. La maladie ordinaire de la poule, c'est la pépie, caractérisée par l'apparition d'aphtes sur la muqueuse de l'oesophage. On en triomphe facilement en purgeant l'animal, à qui l'on fait avaler, à cet effet, un grumeau d'aloès enveloppé de beurre ou de graisse.

7. La poule se nourrit principalement de grains. Chaque ferme proportionne généralement l'importance de la basse-cour à l'importance de sa récolte annuelle de blé dont les déchets servent à nourrir les poules. Voici toutefois un moyen de se procurer, à très bon compte, une bonne quantité de grains pour les poules. La moisson terminée, dans la période qui s'écoule entre la fin de la moisson et le moment des labours d'automne, on fait herser le champ de blé, de façon à le déchaumer.

8. On obtient un bel engraissement de la volaille en lui faisant manger, pendant deux semaines, une pâtée composée de farine et de graines de l'année précédente, délayée dans de l'eau salé. Pendant cette période, il est bon de tenir les poules enfermées dans une volière tranquille et obscure, et assez étroite pour

qu'elles n'v puissent faire que peu de mouvements.

Questionnaire

1.—Comment la basse-cour est-elle le trésor de la fermière?

2.—Quel est le principal animal de la basse-cour?

3.—Parlez des qualités que doit réunir un bon poulailler.

4.—Pourquoi est-il à désirer que la poule vive en plein air?

é.—Parlez de la ponte des poules; de l'incubation; des soins à donner aûx poussins.— Des bonnes couveuses. —des couveuses artificielles.

6.—Quelle est la maladie ordinaire de la poule?—Son remède

7.—De quoi se nourrit la poule?—Comment avoir des grains?

8.—Comment engraisse-t-on bien les poules?

Rédaction

Dire l'utilité de la poule dans la ferme; son mode d'existence. Quand et comment peut-on avoir des poussins?

17e LECON

La basse-cour (suite)

1. Plusieurs races de poules peuvent être recommandées, mais le premier élément de succès tient du choix judicieux que l'on fait de bonnes races.

Il y a dans l'élevage de la poule de beaux bénéfices à réaliser, non seulement en vendant ses oeufs, mais encore sa chair, car le marché seul de notre province peut absorber

des poulets en quantité beaucoup plus grande que la production actuelle et à des prix rémunérateurs.

2. Ce serait une grave erreur que d'importer des volailles d'endroits dont les conditions du climat sont très différentes de celles de la province de Québec. Il nous faut des races assez robustes pour supporter facilement le froid de nos longs et rigoureux hivers.

3. Parmi les races les plus appropriées à notre climat, il faut citer : (a) la race *canadienne* pure qu'il est assez difficile de se procurer en grand nombre.

(b) La leghorn brune et blanche (Brown & White Leghorn) qui s'acclimate très aisément. Elle est petite, active, n'a pas de dispositions à engraisser pendant le temps de la ponte.

(c) Les brahmas qui sont d'excellentes couveuses.

(d) Les plymouth rocks, réunissant à un excellent degré les aptitudes de pondeuses et de couveuses.

3. Il ne faut introduire dans la basse-cour, composée exclusivement de poules choisies, que des coqs parfaitement purs et robustes. En un mot, il faut choisir comme reproducteurs des types aussi parfaits que possible, quant à la forme, à l'âge, à la couleur, etc.

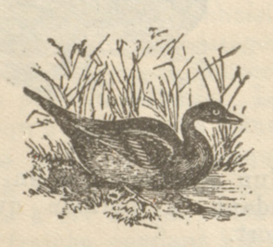
Questionnaire

1.—De quelle utilité est l'élevage des poules?
2.—Comment doit se faire la sélection?
3.—Quelles sont les principales races?
4.—Quelles sont les qualités requises?

18e LECON

La basse-cour (suite).

1. Il existe d'autres oiseaux qui peuvent faire l'ornement d'une basse-cour et dont on peut retirer profit.



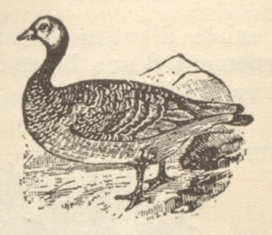
Le canard

2. Le canard, qui est facilement élevé dans les fermes à proximité desquelles il trouvera de l'eau, soit dans les ruisseaux, soit simplement dans une mare. Très vorace, il se nourrit de toutes sortes d'aliments.

La chair d'un jeune canard est excellente et les oeufs de la cane sont très recherchés.

3. L'oie est élevée principalement pour sa chair ; accessoirement pour sa graisse et son duvet. En liberté dans les champs, après la récolte des céréales, l'oie se nourrit des grains et des épis tombés à terre. A la basse-cour, sa pâtée ordinaire est faite de pommes de terre écrasées, mélangées de grains. Dans les régions où l'élevage de l'oie est pratiqué sur une large échelle, on soumet ce volatile à un

engraissement artificiel dont l'effet est surtout de développer exagérément le foie de l'animal : on gave les oies de maïs, au



L'oie

moyen d'un entonnoir, et on les tient enfermées pendant la période qui précède leur mise à mort.



Le pigeon

4. Le dindon, très délicat jusqu'au moment où sa crête rouge s'est développée, ne s'accommode guère du séjour de la basse-cour. Il faut les champs où on le conduit en troupeau et où il glane sa nourriture (glands,

grains, insectes). Il finit d'engraisser vers la mi-décembre.

5. La pintade, qui ne peut être élevée qu'en liberté, est un voisin trop dangereux des champs ensemencés et des récoltes pendantes pour qu'on recommande son élevage dans les fermes.

6. Le pigeon, qu'il faut choisir de l'espèce dite sédentaire et de la catégorie des pigeons pattus, peut être une source appréciable de revenus pour le ménage. Les pigeons pattus ont jusqu'à 10 couvées annuelles.

7. On élève le lapin domestique dans de petits réduits à l'abri de l'humidité, laquelle est très funeste à cet animal.—On nourrit le lapin d'herbe fraîche pendant l'hiver. Eviter de lui donner du chou, car sa chair s'imprègne de l'odeur de ses aliments. Ne pas lui donner trop de provende à la fois, car il la salirait.

Questionnaire

1.—Parlez du canard.
2.—Parlez de l'oie.
3.—Parlez du dindon.
4.—Est-il prudent d'élever la pintade dans les fermes?
5.—Quels pigeon faut-il élever?
6.—Comment élève-t-on le lapin?

Questionnaire

Votre mère s'est déchargée sur vous des soius de la basse-cour. Dites le plaisir que vous éprouvez à vous occuper de ce petit monde, et comment vous soignez les différentes volatiles qui vous sont confiés.

19e LECON

La laiterie

1. La laiterie, autant que l'intérieur de la maison, est le domaine de la ménagère. Elle doit y régner sans conteste.

Après avoir prélevé la quantité du lait, d'ailleurs minime, nécessaire à la consommation de la maison, la fermière songera à tirer de ce qui lui reste le parti le plus avantageux. Elle peut vendre sa provision, soit sous forme de lait, soit sous forme de beurre ou de fromage.

La vente du lait au détail est plus avantageuse que la vente du beurre, mais elle ne peut avoir lieu que si la ferme est à proximité d'une ville ou d'un gros village.

Dans l'un et l'autre cas d'ailleurs, il faut que la ménagère sache comment doit être tenue la laiterie.

2. Une bonne installation de la laiterie joue un rôle capital. La pièce doit être exposée au nord et bien aérée : les murs seront cimentés et le parquet dallé. On lavera souvent tous les meubles (tables et étagères) de la laiterie. Les fenêtres seront munies de treillis métalliques à mailles serrées pour empêcher l'invasion des insectes.

La laiterie sera éloignée des écuries et des fosses à purin dont les émanations donneraient rapidement un mauvais goût à la crême.

3. Ne pas partager l'erreur assez répan-

due que l'on peut déposer le lait dans les caves à cause de la fraîcheur de celles-ci, car le lait, s'il veut la fraîcheur, ne supporte pas l'humidité qui engendre la moisissure. L'air doit être frais et souvent renouvelé.

4. Si l'on vend le lait au détail, on doit avoir, pour le transporter, des bidons en ferblanc d'une contenance connue.

5. Le beurre se fait en séparant du lait la crème que ce liquide contient. Pour faire cette opération on baratte soit tout le lait, soit la crème seule. Dans ce dernier cas on a dû séparer la crème d'avec le lait, soit aussitôt après la traite, à l'aide d'appareils appelés écrémeuses, soit lorsque la crème s'est formée d'elle-même sur les chaudières ou terrines. Ce dernier système rend plus rapide, plus facile et plus avantageuse la préparation du beurre.

Il faut bien reconnaître que le système de baratter le lait n'est plus guère en usage.

De nos jours l'on porte généralement le lait aux beurreries et fromageries, mais quelque soit le cas, le tout doit être fait dans des conditions de propreté complète.

6.—*Maturation de la crème.*—La maturation de la crème a pour but d'augmenter l'arome et la saveur ; de plus, avec de la crème mûrie, on obtient au barrattage un rendement plus fort qu'avec de la crème douce. La maturation de la crème est de la plus haute importance au point de vue de la qualité du beurre.

7. *Fromage.*— Les principaux fromages qui se fabriquent dans la province de Québec sont d'abord le Cheddar, puis viennent ensuite le fromage à la crème qui se fabrique surtout du côté de Beloeil, comté de Verchères, puis dans les comtés de St-Hyacinthe, Rouville et autres ; puis le fromage raffiné de l'île d'Orléans et enfin le fromage des RR. PP. Trappistes d'Oka.

Pour fabriquer le Cheddar, on fait cailler le lait en se servant de présure, puis on coupe le caillé au moyen d'instruments spéciaux et on le réduit en miettes qui nagent dans le petit-lait. On le cuit alors en chauffant à une température d'environ 100'' F. et on laisse l'acide se développer.

On soutire le petit-lait et on rassemble le caillé en gros blocs que l'on laisse fermenter pendant environ trois heures en les retournant de temps à autre.

Après cela, on les coupe en petits morceaux au moyen d'un moulin à caillé ; puis on sale et on met en presse. Les meules pèsent environ 70 à 80 lbs.

Les meules sont le lendemain portées à la chambre de maturation, ou elles doivent séjourner au moins 15 jours à une température comprise entre 64 et 70'' F. avant d'être expédiées.

8. L'emballage et l'empaquetage du beurre et du fromage doivent être soignés à la perfection. Le beurre dans les tinettes ou caisses doit être bien pétri, tassé et enveloppé pour être soustrait à l'action de la température du dehors.

Questionnaire

1.—Quel usage fait-on du lait?
2.—Quelles sont les conditions d'une bonne laiterie?
3.—Dans quelles conditions le lait doit-il être conservé?
4.—Parlez de la vente du lait en détail?
5.—Comment se fabrique le beurre?
6.—Parlez de la maturation de la crème?
7.—Que savez-vous du fromage?
8.—Dans quelles conditions doit se ıaire l'empaquetage et l'emballage?

Rédaction

Racontez comment oit être tenue une laiterie. Donnez les détails de l'utilisation du lait par une bonne ménagère?

20e LEÇON

Les vaches laitières

1. Parmi les animaux domestiques vivant dans les fermes, il en est dont le soin et la surveillance incombent particulièrement à la femme du cultivateur. De ce nombre sont les vaches laitières et les moutons.

2. Les races les plus connues dans cette province et qui peuvent donner les meilleurs résultats pour fournir du lait aux fabriques de beurre et de fromage, dans les campagnes, sont les Shorthorn laitières, les Jersey, les Guernesey, les Ayrshires et les Canadiennes. Les Brown Swiss ainsi que les Dutch Belted et les American Holderness, n'ont pas encore été essayées sérieusement dans ce pays. Les Holstein conviennent bien pour le lait à vendre dans les villes.

3.—*Shorthorn.*—Il y a deux variétés de Shorthorn qu'il ne faut pas confondre, les Shorthorn laitière et les Shorthon d'engrais. Ici nous voulons parler des premières.



Vache laitière

Les Shorthorn sont des vaches de grande taille, couleur rouan rouge, rouge et blanche, rouan et blanche, poids moyen, 1,350 lbs ; quantité moyenne du lait: 6,000 lbs. Elles donnent du lait excellent pour la fabrication du fromage et peuvent souvent s'engraisser quand elles ne sont pas bonnes pour le lait.

4.—*Ayrshire.*—Vache de taille moyenne ; poids moyen 1,000 lbs; couleur rouge et blanc, brun et blanc, jaune et blanc, noir et blanc, le blanc prédomine généralement ; quantité moyenne de lait : 5,500 lbs. Ces vaches ré- bien au froid, leur lait donne un beurre et un sistent bien au froid, leur lait donne un beurre et un fromage de qualité supérieure. Leur production de lait est régulière et varie

peu dans le cours de l'année : elles peuvent se croiser avantageusement avec les vaches communes, les Shorthorn et les Jersey.

5.—*Jersey.*—Vache de petite taille, élégante, couleur jaune gris d'argent, souris; les nuances en sont très variées. Poids moyen 830 lbs; quantité moyenne de lait : 4,500 lbs. C'est une des meilleures races de vaches laitières. Leur lait est, comme on le sait, très riche en gras. Il donne un beurre excellent. Quelques cultivateurs cependant prétendent que les Jersey ne sont pas assez résistantes pour le climat de cette province, et y deviennent facilement tuberculeuses.

6.—*Guernesey.*—Vache de taille moyenne ; poids moyen 1,000 lbs. Couleur orange et blanc ou orange. Quantité de lait : 5,200 lbs. Bonne vache laitière.

7.—*Holstein.*—C'est une vache généralement de grande taille, dont le poids moyen dépasse 1,260. Couleur noir ou blanc ou gris et blanc. Ces vaches donnent généralement beaucoup de lait, mais un lait relativement pauvre. Elles conviennent bien pour les étables dont le lait est vendue en ville. Ces vaches croissent et atteignent rapidement leur maturité.

8.—*Canadienne.*—C'est une des meilleures races pour la province où elle s'est pour ainsi dire formée.

Voici ce qui dit à son sujet le Dr. J. A. Couture, M.V., secrétaire du Herd Book de

cette race et l'un de ceux qui ont le plus contribué à la faire connaître.

" Les vaches canadiennes sont de petite taille, pèsent environ 700 lbs et sont d'un excellent caractère. Ce sont les vaches les plus rustiques et les plus faciles à nourrir. On n'y rencontre pas de tuberculose. Elles ont de gros trayons et sont par conséquent faciles à traire.

" Elles sont généralement noires ou noires avec des bandes jaunes sur le dos et un cercle jaune ou gris autour du nez, ou brunes avec des points noirs, ou tachetées de brun ou même jaunâtres. Ce sont les couleurs admises pour l'enregistrement des vaches. Les taureaux doivent être noirs, avec ou sans bandes jaunes, parce qu'on désire arriver aussitôt que possible à une couleur noire uniforme. Les cornes sont noires ou blanches avec bout noir.

" Ce sont les meilleures laitières pour les cultivateurs de la province de Québec qui ne disposent que de ressources ordinaires. Elles ne donnent pas autant de lait que les Holstein ou même que quelques Ayrshires, certains jours ou certaines semaines, mais de veau à veau, elles donnent une quantité moyenne de lait surprenante. La différence en leur faveur est encore plus tranchée si on tient compte du coût de leur entretien."

Questionnaire

1.—Quels sont les animaux domestiques dont le soin incombe à la fermière?

2.—Quelles sont les vaches laitières qui offrent le plus d'avantages dans cette province?

3.—Parlez de la Shorthorn?
4.—Parlez de l'Ayrshire?
5.—Parlez de la Jersey?
6.—Parlez de la Guernesey?
7.—Parlez de la Holstein?
8.—Parlez de la race Canadienne?

21e LECON

Les vaches laitières (suite).

1. Lorsqu'il est nécessaire de choisir une vache laitière, il faut en examiner toutes les parties et déterminer jusqu'à quel point l'une d'elles s'approche de la perfection.

Voici, en abrégé, les caractères généraux auxquels on peut connaître une bonne vache laitière. Les veines à lait doivent être grosses et noueuses. Pis bien développé et bien souple, se contractant bien après la traite et couvert d'une peau et de poils fins. Les trayons bien écartés et inclinant vers l'extérieur. Les pattes de derrière bien écartées. Poitrine bien développée et indiquant une bonne constitution ; physionomie aussi féminine que possible ; peau fine et souple ; tête et cornes fines ; naturel doux, bon, paisible.

Une vache d'un rendement moyen se reconnaîtra aux mêmes caractères, mais les veines ne seront pas aussi développées.

2. Une bonne vache laitière doit donner au moins 5000 lbs de lait dans chaque période de lactation. Cependant, comme la qualité du

lait varie beaucoup, il vaut mieux, pour porter un jugement sur une vache, s'en rapporter à la quantité du gras produit par période de lactation qu'à la qualité du lait.

La qualité du lait par période de lactation peut s'accroître en général pendant les huit dernières années de la vache, pour diminuer ensuite. L'âge auquel il n'est plus avantageux de conserver une vache dépend de la race, du caractère individuel de l'animal et surtout de la manière dont il est nourri et soigné.

3. Lorsqu'on s'est procuré un bon troupeau de vaches laitières, il ne faut pas croire qu'il suffise, pour améliorer encore ce troupeau, d'avoir un bon taureau et de pratiquer la sélection. Un troupeau nourri et soigné d'une façon quelconque, ne peut pas s'améliorer, quelles que soient les qualités des reproducteurs et l'habileté avec laquelle la sélection est faite. Il faut que les animaux élevés reçoivent continuellement une nourriture substantielle, aient suffisamment d'exercice, respirent un air pur, pour que tous les organes, ainsi que les qualités dont ils ont hérité de leurs parents, puissent se développer convenablement. C'est une des choses les plus importantes pour l'amélioration des troupeaux.

4.—*Nourriture.*—Pendant l'été les vaches doivent être nourries au pâturage. Mais, dans la province de Québec, à cause des gelées et des dégels de l'hiver qui nuisent fortement aux prairies, lorsqu'elles ne sont pas suffi-

samment protégées par une bonne couche de neige, et aussi à cause des sécheresses fréquentes dans le courant de l'été, le rendement moyen de ces prairies est relativement faible et il arrive fréquemment que les vaches en souffrent. Il est donc nécessaire que les cultivateurs aient plus largement recours aux fourrages verts et d'une manière systématique.

Les fourrages verts et les herbes de prairies ne sont pas toujours suffisamment riches en albuminoïdes, surtout à la fin de la saison d'été ; il est donc fort à recommander de relever leur ration nutritive en les complétant par une certaine quantité de grains, ou de tourteaux, ou de moulée. Trois livres de gruau par vache et par jour, par exemple, peuvent suffire pour la vache en pâture.

Pendant l'hiver la base des rations est presque toujours le bon foin que l'on complète par un mélange d'aliments aqueux (racine, ensilage), d'aliments plus ou moins concentrés, (grains, moulée, tourteaux), et d'aliments fibreux (paille).

On fait consommer à chaque vache le plus grand poids possible de cette ration, afin de tirer de chacune d'elles la plus grande quantité possible de lait. Les vaches devant transformer les fourrages en lait plus elles en transformeront dans le courant de l'année, mieux cela vaudra.

5.—*Etables*.—La principale chose à assurer dans une étable, c'est une bonne température moyenne de 60° environ, un air pur,

exempt de mauvaises odeurs, une propreté scrupuleuse, la tranquillité des vaches et la commodité du service.

L'air que l'on induit dans l'étable doit être pur ; les ouvertures d'entrées ne doivent pas donner sur des fumiers ou des cours malpropres, ou sur d'autres étables, ou sur des endroits où l'air est contaminé.

Questionnaire

1.—Quels sont les caractères d'une bonne vache laitière?
2.—Combien de lait doit donner une vache laitière?
3.—Quels sont les effets d'une bonne alimentation?
4.—Parlez de la nourriture?
5.—Parlez de l'étable?

Rédaction

Quel est le rendement moyen en lait d'une bonne vache? Dans quelles conditions doit-elle être nourrie l'hiver et l'été?

22e LECON

Utilisation des sous-produits de la laiterie

1. La fermière économe ne doit rien perdre, c'est-à-dire qu'elle doit utiliser autant que faire se peut tous les produits confiés à son administration.

Le lait peut donner trois sous-produits utilisables : le lait écrémé, le lait de beurre et le petit lait de fromage.

2. Le lait écrémé conserve la plupart des

éléments nutritifs et il forme un aliment très agréable. Dans bien des villes d'Europe, il est très employé pour la consommation de l'homme.

Le lait écrémé, non seulement se consomme directement, mais encore peut s'employer dans la cuisine en place d'eau dans bien des mets qu'il rend ainsi plus nutritifs et plus nourrissants.

On le recommande surtout en pâtisserie et aux boulangers pour la fabrication du pain. Le pain fait avec du lait écrémé en place d'eau est plus frais, et reste frais plus longtemps : il est plus ferme, plus agréable au goût et plus nourissant.

3. Lait écrémé pour l'alimentation des animaux—Ce mode d'utilisation du lait écrémé est le principal pour les habitants des campagnes. De nombreuses expériences ont aussi été faites à ce sujet avec des animaux, et voici les conclusions générales auxquelles on est arrivé :

(*a*) Le lait écrémé donne le plus grand profit lorsqu'il est servi à des jeunes animaux et lorsqu'il constitue la plus grande partie de leur alimentation.

(*b*) Les animaux auxquels il convient le mieux sont ceux qui ont une croissance rapide, comme les porcs, mais qui, en même temps que du lait, ont besoin d'autres aliments et en particulier d'aliments carbonés.

(*c*) Excepté pour les très jeunes animaux, le lait écrémé donne de bien meilleurs résul-

tats lorsqu'il est associé avec des grains que lorsqu'il est servi seul.

4. Le lait de beurre a à peu près la même composition que le lait écrémé, mais il est plus acide.

Dans certaines contrées, il est très recherché pour l'alimentation et se vend presque aussi cher que le lait entier.

Dans certaines villes européennes, on baratte même du lait entier de manière à pouvoir le vendre comme lait de beurre.

Dans la province cependant, son usage comme aliment n'est pas encore répandu, et on l'emploie surtout pour l'alimentation des animaux. C'est aux porcs et aux veaux qu'il convient le mieux ; mais lorsqu'on le donne aux veaux, il ne doit pas être trop sur. Il ne faut pas le donner aux trop jeunes veaux, et, lorsqu'on le substitue au lait doux, il faut y aller progressivement.

Pour l'alimentation des porcs, il s'emploie de la même manière que le lait écrémé.

5. Le petit-lait de fromage sert surtout à l'alimentation des porcs et à la préparation du sucre de lait.

Questionnaire

1.—Quels sont les produits de l'industrie laitière?
2.—De quel utilité le lait écrémé est-il à l'homme?
3.—Est-il bon pour les animaux?
4.—Quel usage fait-on du lait de beurre?
5.—A quoi sert le petit lait de fromage?

Rédaction

Que dénomme-t-on sous-produits de la laiterie et quelle peut être leur utilité dans l'alimentation de l'homme et des animaux?

23e LECON

Le mouton, le porc et la chèvre

1. Nous n'avons généralement pas assez de moutons dans la province de Québec.

Cet animal est cependant d'une grande utilité. Dans les pâturages, il peut passer après les vaches et tonde la terre beaucoup plus ras. Il arrache même les mauvaises herbes. Sa laine est d'un bon rapport et sa chair forme un des meilleurs mets.

2. Les races qui conviennent le mieux à notre climat rigoureux, sont les races à laine épaisse et compacte, qui les protège contre les rigueurs de la température.

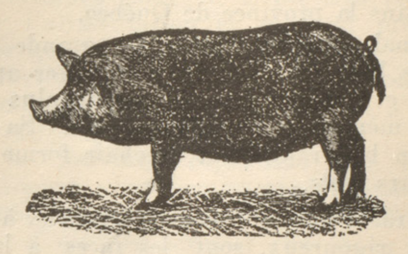


Le mouton

3. Les espèces que nous devons préférer sont les Shrosphires qui sont assez rustiques et arrivent à un bon poids, les Southdown plus petits que les précédents. Ils sont très rustiques et leur chair est très recherchée. Ces deux races ont la laine courte.

Parmi ceux à laine longue, citons les Lincoln et les Border Leicester.

4. Le porc joue un grand rôle dans l'alimentation de l'homme des champs. Sa viande est très nourissante et tous les cultivateurs en



Le porc

élèvent tant pour leur consommation que pour le marché, car ces animaux obtiennent généralement de bons prix.

Les principales races sont les Berkshires, les Yorkshires, dont le croisement donne de bons résultats. On peut aussi citer le Poland China et le Chester White.

5. La chèvre, quoique peu connue dans nos pays, est d'un précieux secours pour les petits ménages qui ne peuvent pas avoir de vache.

D'une frugalité sans égale, elle accepte le fourrage sec et le fourrage vert, les pommes de terre bouillies ou les autres légumes crus. —Elle se plait beaucoup en liberté et néanmoins rapporte sans difficulté le régime de l'étable. Pour la faire paître en plein champ, on l'attache par une longue corde à un arbre ou à un piquet fiché en terre.

Il ne faut pas que la chèvre devienne trop grasse. Son lait, dans ce cas, ne tarderait pas à diminuer.



La chevre

Questionnaire

1.—Que savez vous de l'utilité d'élever des moutons?
2.—Quelle race conviennent le mieux à notre climat?
3.—Dites les races que vous connaissez?
4.—Que savez-vous du porc?
5.—Parlez de la chèvre?

24e LECON

Quelques notions d'hygiène courante

1. L'hygiène est l'art de conserver la santé. —Ses prescriptions sont multiples. En voici quelques-unes.

2.—*Hygiène des appartements.*—Les appartements doivent être aérés fréquemment

pour en chasser l'air vicié par la respiration, et le remplacer par un air plus pur.—Ne pas manquer par conséquent de tenir les fenêtres ouvertes, chaque jour au moins pendant quelques instants, même par les plus grands froids. Mieux vaut éprouver le froid un moment que de passer la journée dans une atmosphère malsaine.

3. *Hygiène des vêtements.*— La prescription essentielle à faire observer par le personnel de la ferme est la suivante: les travailleurs ne doivent pas quitter trop tôt leurs vêtements d'hiver car le printemps est pour eux, à cause de la fraîcheur des matinées et des soirées et à raison de la fréquence et de la soudaineté des variations de la température, un moment très dangereux.

Si pendant son travail le cultivateur se débarrasse de quelques vêtements, quil les remette aussitôt sa besogne terminée. Il évitera ainsi de prendre un de ces " froid et chaud " dont les conséquences sont si souvent terribles.

4. *Hygiène de la boisson.*—Le cultivateur lorsqu'il est en sueur, doit soigneusement s'abstenir de boissons froides.

Pas plus pour l'homme que pour l'animal, il ne faut employer comme boisson des eaux contaminées par le voisinage des fumiers ou des fosses d'aisance, car les eaux peuvent servir de véhicule à des maladies très graves, et notamment à la fièvre typhoïde.

5. *Hygiène du corps.*—La propreté corporelle, plus encore que la propreté de la maison,

est le fondement d'une bonne hygiène. Les bains sont utiles à la santé. Eviter de les prendre avant d'avoir terminé la digestion du repas qui l'a précédé (2 heures). Afin d'éviter tout danger de congestion, ne pas se baigner dans une eau dont la température est trop froide.

6.—*Hygiène des enfants en bas âge.*—Plus que personne, le nourrisson doit être très proprement tenu.—Il ne faut pas serrer l'enfant dans ses langes ; laissez ses bras libres : changez ses vêtements dès qu'il sont mouillés.—Le berceau doit être placé de façon que l'enfant n'ait pas à tourner les yeux pour voir le grand jour, ce qui l'exposerait à loucher. L'air doit circuler librement autour.—L'enfant doit être couché de côté pour que sa respiration ne soit pas gênée. — Les repas de l'enfant doivent être aussi réguliers que possible. Ne pas lui donner des aliments à toutes les heures; ce serait lui fatiguer l'estomac inutilement.—La première nourriture de l'enfant, c'est le lait. Si l'enfant est nourri au biberon, le lait doit être bouilli au préalable, c'est-à-dire stérilisé : le caoutchouc du biberon doit être d'une rigoureuse propreté.

Questionnaire

1.—Qu'est-ce que l'hygiène?
2.—Que savez-vous de l'hygiène des appartements?
3.—de l'hygiène des vêtements?
4.—de l'hygiène de la boisson?
5.—de l'hygiène du corps?
6.—de l'hygiène des enfants en bas âge?

Problème

Un laboureur a reculé devant l'aquisition d'un vêtement d'hiver qui lui serait revenu à 43 francs. Insuffisamment protégé contre le froid, il a été atteint d'une pleurésie. Le médecin lui a fait 7 visites à 4 francs dont le syndicat agricole lui paiera les deux tiers. Il a fallu acheter chez le pharmacien 15 francs de remèdes ; il a perdu vingt-deux journées qui peuvent être évaluées à 4 francs l'une.—Qu'a-t-il perdu pécuniairement à ne pas faire l'acquisition d'un vêtement d'hiver?

25e LECON

Quelques notions d'hygiène courante (suite).

1. Il est bon qu'en cas d'accident ou de maladie peu grave, la ménagère soit à même de donner au blessé ou au malade les premiers soins que peut réclamer son état. Il est donc utile qu'elle connaisse les prescriptions et recettes suivantes.

2. Les soins à donner à une plaie sont les suivants :

Plaie simple : laver à grande eau, et, s'il est possible avec de l'eau ayant bouilli, parce que cette eau est stérilisée. Appliquez des compresses imbibées d'eau de vie ou d'alcool coupé d'eau.—Plaie profonde : si la plaie perd beaucoup de sang, la comprimer avec des tampons de charpie ou de ouate imbibés de perchlorure de fer.

3.—*Brûlure.*—Appliquez sur la partie lésée du lait baratté, du blanc d'oeuf battu ou de l'huile de charbon.

4. *Attaque d'apoplexie.*—Il faut arroser d'eau froide le visage et les mains du malade, et lui mettre aux pieds des sinapismes.

5.—*Fièvre.*—Elle est combattue par les plantes dites fébrifuges : écorces de saules blanc et du marronnier d'Inde, petite centaurée, feuille d'artichaut, gentiane, employée en décoction.

6. *Diarrhée.*—Elle est combattue efficacement par le bismuth, les prunelles incomplètement mûres, les feuilles de noyer.

7. *Vers.*—La carotte crue, l'ail, l'absinthe tuent les vers intestinaux.

8. Le buis le tilleul, la douce-amère, les fleurs de sureau ont la propriété de faire transpirer.

9. Pour calmer les inflammations, on emploie la bourrache et la guimauve.

10. L'hysope, en provoquant l'expectoration, contribue à débarrasser la gorge.

11. La digestion est facilitée et l'appétit aiguisé par l'absorption d'infusions de chicorée sauvage, de gentiane, de fleurs de camomille, etc.

Questionnaire

1.—Du rôle de la fermière en cas d'accident ou de malaise peu grave?

2.—Quels sont les soins à donner aux différentes plaies?

3.—Aux brclures?

4.—Dans le cas d'apoplexie?

5.—Dans le cas d'accès de fièvre?

6.—Connaissez-vous un remède pour enrayer la diarrhée?

7.—Contre les vers?

8.—Quelles plantes ont la propriété de faire transpirer ?

9.—de calmer les inflamations?

10.—de débarrasser la gorge?

11.—de faciliter la digestion et d'aiguiser l'appétit ?

DEUXIÈME PARTIE

LE JARDIN DE LA FERME

26e LECON

Le jardin de la ferme

1. Chaque ferme doit avoir son petit jardin potager protégé par une clôture et établi dans un bon terrain, à proximité de l'habitation. Les légumes en général demandent une terre riche en humus, qui doit être copieusement fumée. L'usage du terreau pour recouvrir leur semis est excellent.

La bonne ménagère aura la haute direction de cette partie du domaine, et elle y cultivera ou fera cultiver les principaux légumes.

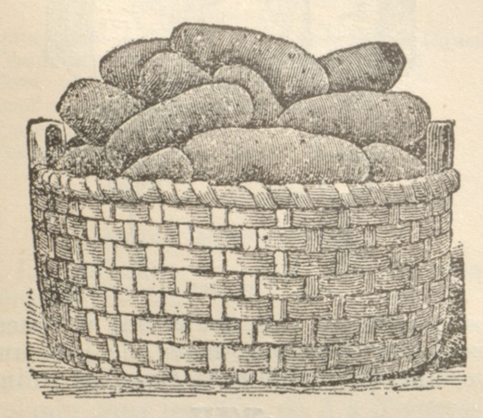
2. *La pomme de terre* (patates).

On distingue deux classes de pommes de terre, les hâtives et les non hâtives.

Dans notre pays on cultive généralement la première catégorie, parce que la semence se fait tard. Les tubercules craignent l'hiver ; quelques degrés de froid suffisent pour les geler et alors ils perdent beaucoup de leur valeur nutritive et pourrissent très aisément.

3. La pomme de terre ne demande pas de terres fortes. Quand elle sort de terrains légers et sablonneux, elle est de meilleur goût, plus farineuse et moins sujette à la maladie.

Dans nos campagnes, on la cultive de préférence en plein champ, le jardin restant réservé aux autres légumes.

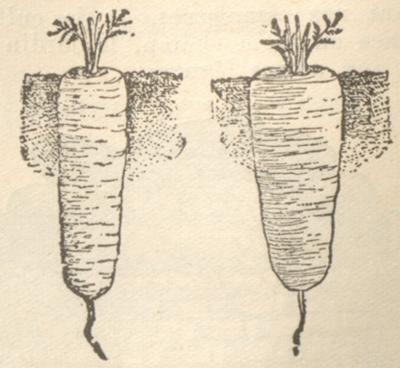


Pommes de terre

4. Les principales espèces que nous cultivons sont l'Early Rose, la White Star, la Chili, et l'Early Rose de Belgique.

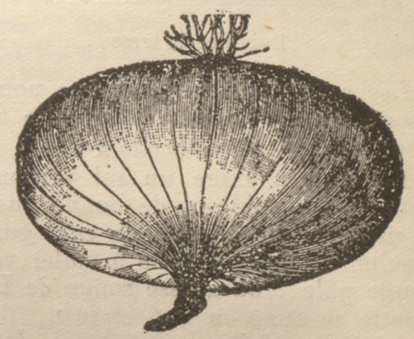
5. La carotte exige un sol profondément défoncé, bien meuble et de bonne qualité. Il existe une grande variété de ce légume. Citons seulement la "blanche à collet vert," et la "rouge pâle" ou grosse rouge de Flandre. La carotte se sème en mai et juin.

Les planches faites, on trace de petites raies au cordeau. L'on y dépose la graine, et l'on recouvre au râteau, et plus tard, il faut nettoyer et éclaircir en temps utile, de manière à laisser 4 à 5 pouces entre chaque plant.



Carottes

La carotte est non seulement un excellent légume pour l'homme, mais elle joue un rôle important dans l'alimentation des animaux.



Oignon

6. L'oignon aime les terres substantielles, plutôt légères que fortes. On sème en rangs de 4 à 5 pouces de distance, aussitôt que la

terre peut être bien préparée. Le semis se fait à ½ pouce de profondeur. Comme pour les carottes, il faut plus tard éclaircir en laissant de 3 à 4 pouces entre chaque plant.

Questionnaire

1.—Dans quelle condition doit être le jardin légumier?
2.—Combien de classes de pommes de terre?
3.—Dans quelles conditions est elle cultivée?
4.—Quelles sont les principales espèces?
5.—Parlez de la carotte.
6.—Comment sème-t-on la graine d'oignon?

27e LECON

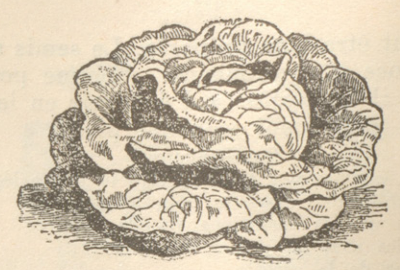
Jardin, légumes (suite)

1. Le poireau se sème aussitôt que la température devient clémente et que les gelées ne sont plus à craindre ; on recouvre la semence avec du terreau. Lorsque les tiges sont de la grosseur d'une plume d'oie, on les transplante dans les raies de 4 à 5 pouces de profondeur, au fond desquelles on dépose la jeune plante. Ce légume donne un excellent assaisonnement au pot au feu.

2.—*Fêves ou haricots.*—On les sème quand le beau temps est venu, en mai et juin. Le haricot se plaît dans les terres légères et meubles. Il ne faut pas oublier de sarcler et biner (rechausser).

Ce légume se sème en rayons, espacés de 8 pouces environ, et les plants sont à la même distance les uns des autres.

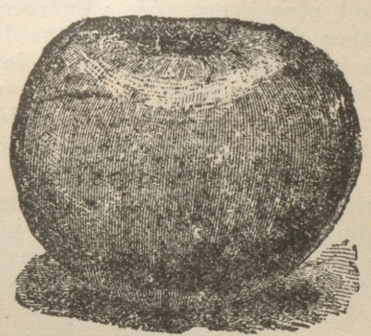
3. *Pois.*—On sème dans la même saison que les haricots, dans les raies peu profondes et à 5 ou 6 pouces les uns des autres. Sarclez lorsque les mauvaises herbes commencent à pousser.



Laitue

4. *Salades.*—La plus commune, c'est la laitue dont on compte trois espèces ; la laitue pommée, la romaine et la Batavia.

Une bonne ménagère peut avoir de la salade pendant toute la belle saison, mais il ne faut pas oublier d'arroser souvent.



Tomate

5. *Tomates.*—Les tomates semées sur couche de mars à avril sont repiquées en pleine terre lorsque les gelées ne sont plus à redouter. Les branches et tiges de ces plantes demandent à être soutenues par des tuteurs ou des fils de fer tendus horizontalement.



Chou

6. On cultive encore un grand nombre de légumes, tels que l'ail, l'échalotte, le salsifis, le céleri, le chou fleur, etc.



Chou-fleur



Céleri

Questionnaire

1. Parlez du poireau.
2. —Parlez des haricots (fèves).
3. —Parlez des pois.

4.—Parlez des salades.
5.—Parlez des tomates.
6.—Parlez des autres légumes.

28e LECON

Des fruits et des fleurs

1. Nous savons aujourd'hui que les arbres fruitiers peuvent donner des revenus considérables dans la province de Québec. Les essais faits ne laissent plus de doute à ce sujet.

Il n'est donc pas possible aujourd'hui de se procurer des poiriers, pruniers, pêches, bien acclimatés et qui donneront à celui qui les cultivera les avantages de bonnes récoltes.

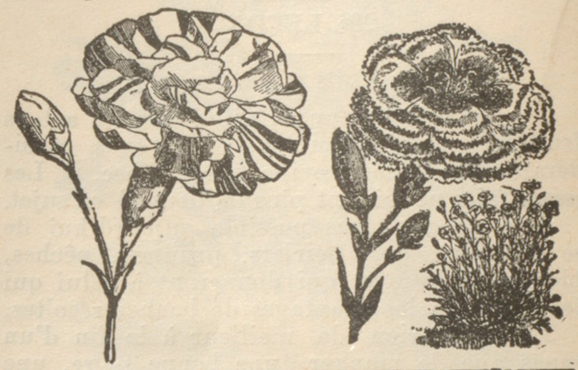
2. Est-il rien de meilleur à la fin d'un repas que de manger une bonne poire, une bonne prune ? En dehors des gadeliers, groseillers, framboisiers, la bonne ménagère aura à coeur de faire planter quelques arbres fruitiers qui lui fourniront non seulement le moyen de faire à l'automne des conserves pour l'hiver, mais d'excellents desserts qui varieront le monotone menu des repas de la ferme.

3. Il n'est pas défendu non plus de mêler l'agréable à l'utile, et pour atteindre ce but,



Pensée à grande-fleur

la ménagère voudra élever quelques plantes que l'hiver elle rentrera au logis pour le rendre plus gai.



Oeillet de fleuristes, double, varié. Oeillet de Chine, double. 3



Ibérie

4. En outre l'été, elle cultivera certaines

plantes annuelles, aux couleurs vives, et soit que ces plantes se trouvent dans un parterre devant la maison, soit qu'elles soient en bordure ou autrement dans le jardin, elles ne manqueront pas de charmer l'oeil des hôtes du logis et de leur faire éprouver les sensations d'une vie plus agréable.



Phlox de Drummond, varié.

Questionnaire

1.—Pouvons-nous élever des arbres fruitiers?
2.—Dire l'utilité des fruits.
3.—Devons-nous avoir des fleurs?
4.—Quels sont leurs avantages?

Rédaction

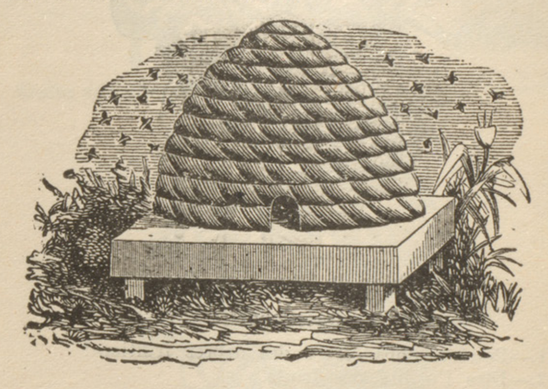
La jeune fille écrit à une amie pour lui décrire ses fleurs et lui exprimer le plaisir qu'elle éprouve ainsi que ses parents.

29e LEÇON

L'Apiculture

1. L'apiculture est l'art d'élever les abeilles en vue de la production du miel.—Il est à regretter que les cultivateurs négligent trop l'apiculture, qui leur donnerait des profits appréciables : une ruche à cadre rapporte 4 piastres par an. Voici quelques notions que la fermière pourra utilement retenir.

2. L'abeille vit en famille par colonies qui habitent des ruches. La ruche à adopter est la ruche à cadre. Elle permet d'enlever le miel sans détruire les abeilles.



Abe:lles

3. Les abeilles qui produisent le miel sont appelées les ouvrières. Les autres ne travaillent point Ce sont; la reine, qui pond les oeufs, et les mâles ou bourdons. Il n'y a ja-

mais qu'une reine par ruche. Les mâles vivent seulement deux ou trois mois.

4. Les essaims sont des groupes d'abeilles qui abandonnent la ruche pour former une nouvelle colonie. C'est en juin que ces séparations ont lieu. Il est facile de recueillir un essaim. Les abeilles qui le composent se suspendent en grappe à une branche d'arbre. Sous cette branche on dispose une ruche vide dont l'orifice est tournée en haut. D'un coup brusque donné à la branche on fait tomber l'essaim dans la ruche que l'or retourne ensuite sur un plateau en laissant aux abeilles une issue commode.

5. Le miel est une substance liquide sucrée que les abeilles recueillent dans les fleurs. L'époque de la récolte du miel dépend de la place du pays, généralement fin septembre en Cañada. On extrait le miel des rayons.

6. Les abeilles ne peuvent vivre que dans les régions où les fleurs sont abondantes. Si, à la fin de l'été, elles manquent de miel pour se nourrir, on peut leur donner un sirop composé de sucre ou de glucose fondus dans l'eau ou un rayon de miel que l'on introduit dans la ruche.

7. Les abeilles ont des ennemis parmi les animaux. Ce sont: les crapauds, les rats, les guêpes, les araignées, les fourmis, la fausse teigne.

8. Si l'on a été piqué par une abeille, imbiber la partie piquée avec de l'alcali volatil.

Questionnaire

1.—Qu'est-ce que l'apiculture? son utilité.

2.—Quel type de ruche convient-il d'employer de préférence?

3.—Combien y a-t-il de sortes d'abeilles?

4.—Qu'appelle-t-on essaim? Comment peut-on le recueillir?

5.—Qu'est-ce que le miel?

6.—Quelle est la nourriture des abeilles?

7.—Que faut-il faire pour calmer la douleur causé par une piqûre d'abeille?

Rédaction

—Comment vous y prendrez-vous pour installer chez vous un rucher?

TROISIÈME PARTIE

LA MENAGERE ET LA GRANDE EXPLOITATION RURALE

30e LECON

Le personnel rural

1. En dehors de ses devoirs de fille, d'épouse, de mère, la femme des champs a d'autres devoirs d'état qui tiennent à la profession qu'elle exerce. Qu'elle soit la compagne du cultivateur ou seulement à son service, elle doit être son auxilaire dévouée et ne point lui ménager les discrets conseils que sa situation l'autorise à donner, et qui sont de nature à augmenter la prospérité de l'exploitation à laquelle elle est attachée.

2. Si elle est maîtresse de la ferme, la femme du fermier, elle ne doit pas oublier que les maîtres ont des devoirs envers ses inférieurs, et que ces devoirs, elle est tenue en conscience de les pratiquer et de les faire pratiquer autour d'elle.— Elle doit notamment: donner à ses enfants et à ses domestiques l'exemple du travail, de l'ordre, de l'économie, de la probité, de l'accomplissement des devoirs religieux;— les traiter avec douceur et justice;—surveiller

leur instruction et leur conduite, et leur faire perdre les mauvaises habitudes.

3. Si c'est comme servante, journalière ou fille de ferme qu'elle est attachée à une exploitation rurale, la jeune femme des champs pratiquera de son côté les devoirs des serviteurs envers leurs maîtres. Elle devra les respecter; avoir de l'ordre et de l'économie ; leur obéir en tout ce qui est bon, et leur être reconnaissant des égards qu'ils ont pour elle.

4. L'union la plus intime devra régner entre tous ces membres de la famille agricole qui, à quelques dégrés de la hiérarchie sociale qu'ils soient placés, ne sont pas moins tenus de pratiquer le divin précepte . "Aimez-vous les uns les autres."

Questionnaire

1.—Le femme des champs a-t-elle, à ce titre, des devoirs d'état?

2.—Quels sont les devoirs des maîtres à l'égard des domestiques?

3.—Des domestiques à l'égard des maîtres?

4.—Dans quel sentiment doivent-ils être les uns à l'égard des autres?

31e LECON

Les engrais

1. Il est utile que la fermière ait, sur les engrais, des notions quelque peu étendues. D'abord parce qu'elle pourra, sur ce point, donner d'utiles conseils au cultivateur dont

elle est auxiliaire ; en second lieu, parce qu'elle peut à un moment donné, se trouver, par suite de la maladie ou de la mort du chef de la maison, à la tête de l'exploitation de la ferme.

2. Les plantes se nourissent en puisant dans le sol, avec leurs racines, des liquides qui tiennent en dissolution des matières minérales.

La science fixe à quatorze le nombre des corps que les racines fournissent aux plantes. Dix de ces corps sont dans le sol en quantité à peu près inépuisables ; mais il en est quatre qu'il est utile de restituer au sol si l'on ne veut pas voir celui-ci devenir stérile. Ce sont : l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux.

3. Ces corps peuvent être empruntés soit aux engrais végétaux, soit aux engrais minéraux, soit aux engrais animaux qui les contiennent en plus ou moins grande quantité et à l'état soluble.

Il faut que ces corps soient solubles dans l'eau pour qu'ils puissent être absorbés par les racines et contribuer pour leur part à la nourriture des plantes.

4. Pendant très longtemps, un des moyens les plus employés pour rendre au sol les éléments que nous venons d'énumérer a été l'emploi du fumier de ferme.

Formé par les déjections des animaux, cet engrais a l'avantage de contenir, en proportions exactement équilibrés,, l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux. De

plus, à cause des matières pailleuses qui entre dans sa composition, il aère le sol et le rend accessible aux agents atmosphériques : chaleur et humidité.—Mais il est rare qu'une ferme en produise la quantité nécessaire pour sa consommation. Si l'on tient compte que 200 livres de cet engrais ne contiennent que 4 livres de matières fertilisantes, on voit la quantité énorme qu'il faut en employer pour arriver à un effet utile.

5. Il faut donc avoir recours à d'autres engrais. Les touteaux de graines oléagineuses ont été employés pendant quelque temps. Riches en azote seulement, ils donnent une végétation herbacée luxuriante, mais fournissent peu des éléments nécessaires à la formation des graines et des fruits, et contribuent à la longue à épuiser l'acide phosphorique et la potasse contenus dans le sol et à le rendre improductif.

Même reproche peut être fait à la poudrette provenant des déjections humaines desséchés.

6. Les engrais chimiques sont à coup sûr les plus avantageux de tous les engrais : ils sont d'un emploi commode, à cause de leur petit volume ; il est facile, par le mélange, de leur faire contenir en proportions normales les substances qui conviennent aux plantes auxquelles on les destine ; les éléments de fertilisation qu'ils contiennent sont assimilables par les plantes.

Questionnaire

1.—Pourquoi est-il bon que la fermière ait des notions relativement aux engrais?

2.—De quels corps contenus dans le sol se nourrissent
3.—Où trouve-t-on ces corps et sous quelle forme doivent-ils restitués au sol?
4.—Dites les avantages et les inconvénients de 'emploi du fumier de ferme?
5.—Parlez des tourteaux de graines oléagineuses;—de la poudrette.
6.—Dites les avantages des engrais chimiques.

Rédaction

1.—Que pensez-vous du fumier de ferme comme engrais?—comment le prépare-t-on et comment l'emploie-t-on?—Où sont situés, dans votre domaine, le tas de fumier et les fosses à purin?

2.—Fénelon a dit: "Tout ce que la terre produit, se corrompant, rentre dans son sein et devient le germe d'une nouvelle fécondité." Comment expliquez-vous cette parole?

32e LECON

Les engrais (suite)

1. L'azote est l'élément le plus important de la végétation ; il suffit presque à la plante dans la première période de son développement : c'est lui qui forme les tiges, les feuilles et les fleurs.

Les principaux engrais chimiques contiennent de l'azote: le sulfate d'ammoniaque qui renferme 20 à 25% de son poids d'azote ; la nitrate de potasse qui en renferme de 13 à 14% pour 46 de potasse : le nitrate de soude, qui en renferme 14 à 15% ; mais aucun autre élément fortifiant n'entre dans sa composition ; le sang desséché, les tour-

teaux, les chrysalides renferment de l'azote facilement soluble et assimilable.

2. L'acide phosphorique concourt à la formation des graines et de la charpente des plantes. Il active la fructification et rend les plantes plus riches en principes nutritifs.

On trouve de l'acide phosphorique dans les phosphates d'origine animale fournis par les os, livrés en poudre ou à l'état de noir animal ayant servi dans les raffineries pour la décoloration du soufre. Ils contiennent 20 à 21% d'acide phosphorique.

3. La potasse est absorbée en grande quantité par certaines plantes : la pomme de terre et en général les plantes légumineuses (fèves, haricots, lentilles, etc.) ; la vigne.

Les engrais chimiques contenant de la potasse sont : le nitrate de potasse (44 à 46%) ; le chlorure de potassium (60 à 63%), et le sulfate de potasse (mêmes proportions). Ces deux derniers engrais sont tirés des mines allemandes de Stassfurth.

On peut encore utiliser les cendres de bois qui contiennent de la potasse en abondance.

4. La chaux est indispensable à toutes les plantes sans avoir à leur égard une fonction spéciale connue. Elle atténue l'acidité des terrains nouvellement défrichés ; et surtout elle rend solubles et, par conséquent, plus facilement assimiliables certains éléments végétaux, animaux et minéraux du sol.

La marne et le plâtre peuvent être employés au lieu et place de la chaux proprement dite. Ils produisent le même effet.—On active la

végétation de la luzerne, des trèfles, des choux, des haricots, etc., en les emprégnant de plâtre.

Questionnaire

1.—Quel est le rôle de l'azote à l'égard des plantes?—Dites les engrais chimiques qui fournissent l'azote.

2.—Quel est le rôle de l'acide phosphorique dans la végétation? A quel engrais s'adresse-t-on pour fournir au sol de l'acide phosphorique?

3.—A quelle plante convient la potasse en grande quantité?—A quel engrais emprunte-t-on cette matière?

4.—Du rôle de la chaux dans la végétation.—Par quels engrais peut-on la remplacer?

Problème

2,000 livres de sulfate d'ammoniaque coûtent 34 dollars. Quel est le prix de deux livres d'azote contenu dans cet engrais, sachant que l'azote entre, comme poids, pour 25 pour cent dans le dosage de ce sulfate?

33e LECON

Les engrais (Fin).

1. Pour administrer utilement des engrais à ses terres, il faut que le fermier connaisse la composition de celles-ci, et sache quelles matières fertilisantes leur font défaut. Sinon, il s'exposerait à prodiguer inutilement tel engrais dont le sol n'a pas besoin.

2. Au début de la vulgarisation des engrais chimiques, on se préoccupait seulement, pour fumer les terres, de la récolte que l'on voulait obtenir. Dans un champ destiné à produire des pommes de terre, on répandait des engrais

contenant de la potasse; pour les blés on usait d'engrais azotés et phosphoriques, etc.

3. La science a depuis fourni un moyen simple et pratique de ne pas s'exposer à faire des fumures inutiles et à employer des engrais qui ne conviendraient pas à la nature du sol. Rien n'est plus aisé que de faire analyser par un chimiste les divers terrains dont peut se composer une exploitation. C'est là une opération que, en France, les syndicats agricoles se chargent de faire faire à très bon compte et souvent gratuitement, tandis que dans la province de Québec elle peut être faite gratuitement par un chimiste à l'emploi du gouvernement local. Voici d'ailleurs quelques observations qui pourront faire connaître à l'agriculteur la composition de ses terres:

(a) Sont des terres riches en potasse ceux où végètent bien les plantes de la famille légumineuse (lentilles, fèves, haricots, etc.).

(b) Sont des terrains riches en acide phosphorique et en azote, et contiennent de la potasse, les terrains qui produisent de beaux froments, orges, avoines.

(c) Sont des terrains riches en acide phosphorique et en potasse les sols où les pommes de terres réussissent bien.

Questionnaire

1.—Pourquoi faut-il que le cultivateur connaisse la composition de ses terres au point de vue des matières fertilisantes qu'elles contiennent naturellement?

2.—Faut-il se préoccuper, dans le choix d'un engrais, uniquement de la récolte que l'on veut obtenir?

3.—Quelle est l'utilité des analyses des terrains?— des cartes agronomiques?

4.—L'observation ne permet-elle pas de suppléer dans une certaine mesure aux données que fourniraient, soit l'analyse, soit une carte agronomique?

34e LECON

Les prairies et les plantes fourragères

1. Tout ce qui intéresse, directement ou indirectement, la nourriture des animaux dont elle a le soin, ne doit pas être ignoré par la future fermière. C'est à ce titre qu'il est bon de lui donner quelques notions sur les plantes fourragères.

2. Dans certains pays où abondent les pâturages naturels, on mène les vaches et les troupeaux prendre leur nourriture dans les prairies.—Mais, sauf dans ces régions, on a moins recours au système de la pâture qui consiste à réserver, dans chaque exploitation, une certaine étendue de terre pour faire paître le bétail.

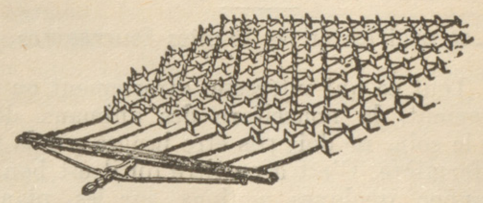
3. Le fourrage nécessaire pour la nourriture des animaux domestiques (vaches chevaux, ets.). est demandé aujourd'hui soit aux prairies naturelles, soit aux prairies artificielles.

4. Les prairies naturelles sont celles qui n'ont pas besoin d'être ensemencées chaque année, car, une fois créées, elles produisent spontanément des herbes fourragères.

Elles demandent un terrain riche, frais et facilement irriguable, mais sans humidité

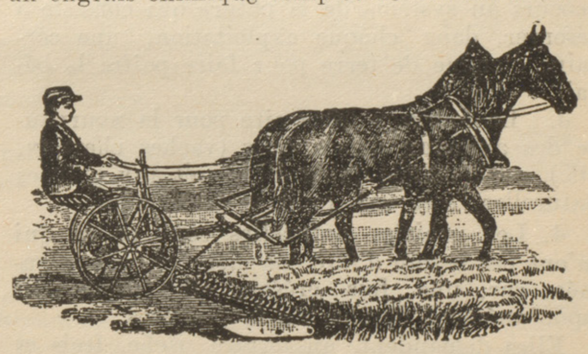
stagnante.—On les fume chaque année, fin avril avec des superphosphates de chaux. La récolte peut être ainsi augmentée d'un tiers.

5. Les prairies artificielles sont celles où l'on cultive des plantes fourragères qui ne croissent pas spontanément. Les prairies artificielles ne durent qu'un certain temps.



Herse à chaînons

6. Il faut herser les prairies à l'automne pour enlever la mousse. Au printemps on herse de nouveau dans tous les sens; on répand un engrais chimique complet de 200 lbs à l'ar-



Faucheuse

pent ou du purin étendu d'eau. Cet épandage doit se faire après une pluie abondante. Pour le hersage, on se sert de préférence d'une herse à chaînons qu'on peut régler à volonté, suivant la nature du terrain, en ayant soin de ne pas la faire pénétrer trop avant.

La récolte du foin se fait en juillet ; on le coupe à la faux ou avec la faucheuse. On laisse le foin en andains pendant un certain temps, puis on le fane. Il faut éviter de laisser le foin étendu à la rosée durant la nuit : il perdrait sa couleur, son parfum et sa qualité : on le met en veillottes. On le ramasse dans des granges. Quelques livres de sel par tonne de foin préviennent l'échauffement et la moissure et donnent au fourrage une saveur très recherchée des animaux.

7. La luzerne semée dans une terre riche en calcaire, et dont la couche d'humus est profonde et perméable, peut être pendant cinq ou six ans en plein rapport.

8. Le sainfoin se cultive de même manière. Il suffit que le terrain soit calcaire. La profondeur de l'humus est indifférente.

9. Le trèfle est cultivé sous deux variétés : le trèfle violet qui se sème au printemps, fournit plusieurs coupes et dure deux ans ;—le trèfle incarnat semé en août ou septembre donne une coupe au printemps suivant.

10. Si elle ne donne pas elle-même la nourriture aux animaux domestiques, la ménagère veillera à ce que le fourrage leur soit distribué sans gaspillage.

Problème

1.—Pourquoi faut-il que la bonne menagère ait des notions sur les prairies et les plantes fourragères?

2.—Où nourrit-on le bétail?

3.—Où trouve-t-on le fourrage nécessaire à la nourriture des animaux domestiques?

4.—Qu'appelle-t-on prairies naturelles?—Quel terrain et quels engrais leur conviennent?

5.—Qu'appelle-t-on prairies artificielles?

6.—Avec quelles plantes sont constituées les prairies?

7.—Parlez de la luzerne.

8.—Parlez du sainfoin.

9.—Parlez du trèfle et de ses variétés.

Rédaction

Racontez les travaux de la fenaison à la ferme. Un accident s'étant produit (coupure par une faux), dites comment votre mère a soigné le blessé.

35e LECON

L'alimentation du bétail

1. Il est indispensable dans une ferme d'avoir de bons animaux domestiques. Il convient donc de n'acquérir que d'excellentes bêtes, et, lorsqu'on les a, de les nourrir bien en leur donnant une nourriture convenable et en temps voulu.

2. La nourriture des animaux domestiques doit être bonne, abondante, et donnée par rations régulières dans le courant de la journée.

Il faut distinguer deux parts dans la nourriture des bestiaux : celle qui a pour but de les entretenir, en réparant leurs forces usées par

le travail; et celle qui a pour but de faire fournir par l'animal le produit que nous en attendons: le travail, la graisse, le lait, la viande, etc.

3. Les aliments destinés aux bestiaux doivent être mélangés parce qu'ils sont les uns des aliments riches, les autres des éléments médiocres. On arrive ainsi à constituer une bonne moyenne d'alimentation.

Ainsi les fourrages (foins, maïs, paille) sont l'aliment ordinaire des bestiaux ; mais il est indispensable de leur adjoindre des grains qui sont beaucoup plus riches en matières nutritives.

4. A l'approche du printemps, les aliments verts sont nécessaires à tous les animaux.

5. Il faut au cheval une nourriture appropriée aux travaux auxquels on le soumet. Au cheval de ferme des fourrages verts, des fourrages secs et des grains. Au cheval de course et de transport, des grains (avoine) et du fourrage sec.

6. La vache laitière préfèrerait le fourrage vert en tout temps, au fourrage sec.

7. Le jeune veau ne doit pas, comme on le fait quelquefois, être sevré du premier lait le jour où il naît.—Après deux mois on commence à le sevrer en le nourrissant de farine délayée ; on le met lentement à l'herbe.

8. Le porc ne se nourrit pas de fourrage sec ; mais tous les déchets de farine, mouture, mauvais grains et autres débris inutilisables pour l'alimentation d'autres animaux lui

conviennent. Il est friand de pommes de terre bouillies et de betteraves.

9. A l'époque où il n'y a point de travail pour occuper les animaux, on peut ne leur donner que du foin mélangé de paille, et très peu d'avoine.—A ces moments, les chevaux ne doivent jamais rester plusieurs jours sans sortir. Une promenade quotidienne d'au moins une heure leur est nécessaire.

Questionnaire

1.—Pourquoi faut-il nourrir les animaux domestiques?
2.—Comment donne-t-on sa nourriture au bétail?—Quel est le double but de l'alimentation du bétail?
3.—Les divers aliments ne doivent-ils pas être mélangés?—Pourquoi?
4.—Quels aliments sont, vers le printemps, nécessaires à tous les animaux?
5.—Quelle nourriture convient au cheval?
6.—A la vache laitière?
7.—Au jeune veau?
8.—Au porc?
9.—Régime des bêtes pendant la période où il n'y a pas de travail.—Prescription relative aux chevaux.

Rédaction

Exposez le rôle de la fermière dans les soins généraux à donner au bétail des écuries.—Bien que les vaches, le veau, la chèvre, dans les étables, relèvent seules de son autorité directe, n'aura-t-elle pas assez souvent à suppléer le chef de la maison, par exemple au point de vue de la propreté des écuries; de la quantité de nourriture donnée au bétail; de la régularité des distributions, etc. ?

Problème

Un cheval consommant par jour 1-25 de son poids de foin, pendant combien de temps un fermier dont le cheval pèse 1,300 livres pourra-t-il nourrir ce cheval avec la provision de foin qu'il récolte annuellement et qui s'élève à 50,000 livres?

36e LECON

La comptabilité de la ferme et la fermière

1. Lorsqu'on a pris à sa charge une entreprise, il est indispensable de savoir si cette entreprise donne des bénéfices, ou si elle occasionne des pertes.

Pour cela il faut qu'une comptabilité soit tenue qui permettre d'établir chaque année, par un inventaire, le compte exact des recettes encaissées et des dépenses faites. La différence représentera le bénéfice ou la perte de l'année.

2. Ainsi, par exemple, on est entré dans une ferme avec une somme de $300.00 qui constitue le fonds de roulement nécessaire pour vivre et pour acheter les instruments et matières premières nécessaires à l'exploitation. A la fin de l'année on estime, au cours du jour, les valeurs que l'on possède (bétail, céréales, récoltes, instruments aratoires, créances, etc.) On connaît ainsi son actif.—On fait, d'autre part, le compte de ce que l'on doit et de ce que l'on a dépensé : c'est le passif.—Il suffit,, dès lors, d'une soustraction pour connaître les pertes subies ou les bénéfices réalisés.

3. Il peut d'ailleurs arriver qu'une exploitation agricole ne donne pas, dès le début, les profits qu'elle donnera plus tard d'une façon normale. Dans ce cas-là, le fermier

n'aura pas à s'inquiéter de voir le chiffre des bénéfices réduit à une somme minime.

4. Le soin de tenir la comptabilité incombera généralement à la fermière : souvent plus instruite que le chef de l'exploitation, moins fatiguée aussi par les gros travaux, elle le suppléra très utilement.

5. Pour tenir une comptabilité simple, mais complète, la fermière devra se munir d'un cahier brouillon où elle inscrira toutes les opérations (achats, ventes, échanges, recettes, dépenses, etc.), au fur et à mesure qu'elles ont lieu.

Chaque semaine,—de préférence le dimanche où elle aura du temps libre,—elle inscrira sur le livre de caisse, d'après les indications du brouillon, et en les séparant, les recettes et les dépenses des jours écoulés.

Enfin à la fin de l'année, généralement en décembre, on fera, comme il a été dit, les opérations de l'inventaire, et on les transcrira, avec le résultat final, sur un registre spécial : le livre d'inventaire.

6. Que la ménagère ne l'oublie pas : seule une comptabilité bien tenue permet de savoir à quoi s'en tenir sur les résultats de l'exploitation.

Questionnaire

1.—Comment peut-on, dans toute entreprise agricole ou industrielle, savoir si cette entreprise donne des bénéfices ou occasionne des pertes?

2.—Donnez un exemple et dites comment vous établirez les divers éléments d'un inventaire.

3.—Faut-il aux débuts d'une exploitation, compter sur de grands bénéfices?

4.—La fermière peut-elle être appelée à tenir la comptabilité?

5.—Quels registres lui sont nécessaires à cet effet, et quelle est la destination de chacun?

6.—Quelle est l'importance de la comptabilité?

Problème

Une famille rurale, composée de cinq personnes, gagne en moyenne $3.00 par jour. Elle travaille 305 jours de l'année. A la fin de l'année, il pourrait être pris à la caisse d'épargne, au nom de chacun des membres de la famille, un livret de $20,00.—Quelle a été la dépense journalière de cette famille?

CONCLUSION

Restez au champ !

Un poète français, Autran, a écrit en s'adressant aux enfants de la campagne :

Aux voix qui vous diront la ville et ses merveilles,
N'ouvrez pas votre coeur, paysans, mes amis ;
A l'appel des cités n'ouvrez pas vos oreilles ;
Elles donnent, hélas ! moins qu'elles n'ont promis !

En terminant ces pages écrites pour vous, jeunes filles de nos villages, c'est ce conseil que nous voudrions vous faire entendre et graver dans votre esprit.

Lorsque vous serez sorties de l'école, vous entendrez dire—vous avez peut-être déjà entendu dire—qu'à la ville la vie est plus agréable qu'à la campagne, les salaires étant plus élevés et les distractions plus intéressantes et plus nombreuses. Jeunes filles, n'en croyez rien !—Oui, peut-être le gain journalier de l'ouvrière est-il plus considérable que celui de la femme des champs ; mais en face de la tranquillité et du calme où s'écoule la vie de cette dernière, vous a-t-on tracé le tableau si triste du travail excessif auquel la malheureuse ouvrière est condamnée ; des préoccupations qui l'assaillent à la pensée que le travail peut, du jour au lendemain, lui manquer ; des difficultés qu'elle éprouve pour payer son logement ; de l'atmosphère étouffante de l'atelier où elle emprisonne, loin du soleil et de l'air pur, ses longues

journées, et où elle consume souvent une partie du repos de ses nuits, pendant que sa santé s'étiole ?—Tandis que vous voyez vos aïeules, les "anciennes" du village, achever dans la paix, au pays natal, leur vieillesse calme et honorée, vous a-t-on parlé des malheureuses que la misère et la maladie conduisent chaque jour à l'hôpital où elles souffrent et meurent loin du village aimé et privées des consolations de la famille ? Celles-là cependant ne sont pas encore les plus malheureuses qui ne souffrent que de la misère et n'ont perdu que la santé du corps sans compromettre le salut de leur âme. Mais que dire de celles qui, succombant aux occasions de faire mal, si nombreuses dans les villes, furent les tristes victimes de la corruption qui les entourait et les guettait ?

Jeunes filles, ne quittez pas la maison paternelle. Restez fidèle à votre village ; acceptez de bon coeur, sans regret, de vivre dans la tranquillité des champs où vous vous amusiez étant enfant, à l'ombre du vieux clocher qui sonna la fête de votre baptême, la solennité de votre première communion ; qui chantera dans le ciel clair, s'il plaît à Dieu, l'allégresse de votre mariage, et pleurera sur votre mort lorsque se terminera votre existence pleine de mérites et de jours !

Oh ! non, ne rougissez pas plus de votre titre de paysanne ou de cultivatrice que vous ne rougiriez de votre titre de chrétienne. Un grand évêque, saint-Augustin, n'a-t-il pas dit : "La profession d'agriculteur est honorable et sainte."

Soyez fières plutôt de le porter, ce titre, qui fait de vous les collaboratrices et les auxiliaires précieuses du laboureur, c'est-à-dire de celui dont le labeur austère, en produisant le blé, nourrit le monde. Car voilà précisément par où l'oeuvre de votre existence modeste est grande et magnifique.

Et lorsque votre vie sera écoulée dans l'accomplissement de la tâche quotidienne sanctifiée par une pensée surnaturelle, lorsque l'heure sera venue de retourner à Celui sous le grand ciel de qui se sera paisiblement écoulée votre existence, vous verrez venir cette heure avec la sérénité d'une conscience pure, prête à remettre votre âme entre les mains du Créateur, avec la même confiance que vous éprouviez en voyant confier, chaque année à la terre, le grain de blé que Dieu allait bientôt faire germer...



TABLE DES MATIERES

Pages

DEUXIÈME PARTIE

TROISIÈME PARTIE

